



*Carta
dei Dolci*



Dolce Chanel	€ 6,00
Meringata con panna fresca e coulisse di fragole (1,3,6,7,8,12)	
Vino consigliato Castel Boseno – SALIZZONI	€ 4,00
Tiramisù	€ 6,00
Pan di Spagna farcito con crema al mascarpone e scaglie al cioccolato fondente e caffè arabica 100% (1,3,7,8)	
Vino consigliato Passito di Pantelleria Ben Ruè – DONNAFUGATA	€ 6,00
Cheesecake ai frutti rossi e salsa alla fragola	€ 6,00
(1,3,6,7,8,12)	
Vino consigliato Zibibbo di Sicilia – ALAGNA	€ 4,00
Dolce cioccolato e nocciola “intenso piacere” con salsa mou	€ 6,00
(1,3,6,7,8,12)	
Vino consigliato Sherry Pedro Ximénez – DON ZOILO	€ 6,00



Semifreddo al mango e salsa ai frutti di bosco € 6,00
(1,3,6,7,8,12)

Vino consigliato € 6,00
Recioto della Val Pollicella – ZANONI

Mousse al pistacchio e crema di nocciola € 6,00
(1,3,5,6,7,8,12)

Vino consigliato € 4,00
Marolo Chinato – Dist. SANTA TERESA F.lli MAROLO

**Igloo di meringa con cuore al caramello
con cioccolato** € 6,00
(1,3,5,6,7,8,12)

Vino consigliato € 6,00
Chateau Minoire Sauternes – CADILLAC

Tavolozza di dolci (per 2 persone) € 14,00
Tiramisù, dolce al cioccolato con granella di nocciola,
semifreddo al mango, cheesecake ai frutti rossi,
cannoli siciliani con granella di pistacchi e canditi



Macedonia di frutta fresca	€ 5,00
Fragole al naturale	€ 5,00
Carpaccio di ananas al profumo di anice stellato e pepe rosa con gelato all'uva fragola (3,7)	€ 5,00
Sorbetto al limone (3,6,7,8,12)	€ 4,00



- * Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse
- ** Prodotto Surgelato
- *** Prodotto Fresco Abbattuto

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito.

Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 –
“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

- | | |
|--|---|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.