

Desserts

Tiramisu' al caffè' di cicoria

In tre consistenze ● ●

€ 18,00

Cioccolato, tabacco e rum...

Sigaro ●

€ 25,00

"Sottobosco"

Terra al cioccolato, bavarese alle mandorle, panna ai funghi porcini,

sorbetto ai lamponi ● ● ● ●

€ 20,00

Fragola, tè' matcha e gelato alla robiola di capra ● ● ●

€ 20,00

Tartelletta pera e nocciola

€ 25,00

Ganache montata al cardamomo e caramello di pere ● ● ● ●

Di seguito la legenda delle sostanze che provocano allergia o intolleranze, riportate con la stessa numerazione su

ciascun piatto:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 - Pesce, Crostacei e Molluschi
 - Uova e prodotti a base di uova
 - Frutta secca, Semi, arachidi e soia

Vini da dessert al bicchiere- Dessert wines by the glass

Muffato della Sala 2001 *Castello della Sala* € 20,00
(*Sauvignon blanc, grechetto, riesling, traminer - Umbria*)

Sauternes ter cru Classe' 1996 *Chateau de Rayne Vigneau* " 20,00
(*semillon, sauvignon - France*)

Rosenmuskateller 2013 *A. Lageder* " 15,00
(*moscato rosa- Alto Adige*)

Verduzzo di Cialla (Friuli) 2015 *Ronchi di Cialla* " 15,00

Uve Gelate (cabernet sauvignon-Umbria) 2009 *La Palazzola* " 16,00

Passito di Pantelleria "Ben Rye" 2013 *Donna Fugata* " 19,00

(*zibibbo - Sicilia*)