

Dessert

Crème Brûlée € 10

(5;14)

Tiramisù € 11

(2; 5; 13;14)

Cheese Cake e Coulis di Frutta € 10

(2; 5)

Semifreddo al Pistacchio € 10

(2; 4; 5;14)

Gelato di Produzione Propria € 10

(4; 5; 13;14)

Mousse di Cioccolato al Rum

con Cuore di Pistacchio € 12

(2; 4; 5;14)

Tarte Tatin (con Gelato) € 12

(2; 5; 13;14)

Soufflè alla Vaniglia (per 2 pax) € 26

(2; 5;14)

Allergeni : (1) Arachidi; (2) Cereali contenenti glutine (compresi frumento, segale, orzo e avena) ;
(3) Crostacei ; (4) Frutta a guscio 5 Latte ; 6 Lupini; 7 Molluschi ; (8) Pesce ; (9) Sedano; (10) Senape ;
(11) Sesamo ;(12) Soia ;(13) Solfiti ;(14) Uova (*) = prodotto congelato all'origine
•Potete richiedere la lista allergeni alimentari al nostro personale di sala. Grazie

Vini per Dessert

Porto Graham's 20 Anni € 18

Passito di Pantelleria Ben Ryè Donnafugata € 18

Muffato della Sala Antinori € 14

Moscato La Spinetta € 9

Frutta

Ananas € 10

Tagliata di Frutta di Stagione € 18