



DOLCI FATTI IN CASA

Red Velvet

La Red Velvet Cake, letteralmente torta di velluto rosso, è una torta di origine americana, gustosa e spettacolare. Il contrasto tra il rosso acceso e il bianco del frosting al formaggio dalla consistenza liscia e vellutata, è la sua particolarità.

€ 5.00 Allergeni (allergeni 1,7,12)

Polvere di Stelle

Tutta la bontà di due strati di biscotti sbriciolati uniti da una morbida mousse al Mascarpone, con un cuore di crema spalmabile Pan di Stelle.

€ 5.00 Allergeni (allergeni 1,2,7,12,13)

Panna cotta

La panna cotta è uno dei dolci al cucchiaio più conosciuti e apprezzati per la semplicità della sua preparazione, il suo gusto particolarmente delicato la rende ottima da gustare anche così al naturale oppure accompagnata da:

+ frutti di bosco freschi € 1.50

+ caramello

+ cioccolato

€ 5.00 (allergeni 12)

Mascarpone

Con il suo gusto delicato e la consistenza vellutata, la crema al mascarpone è un dessert al cucchiaio delizioso, buona da sola ma ottima accompagnata anche da:

+ nutella

+ frutti di bosco € 1.50

+ scaglie di cioccolato

€ 5.00 (allergeni 7,12)

Crema Catalana

Infrangi il guscio di zucchero caramellato per cogliere il cuore della spagnolissima crema catalana.

€ 5.00 Allergeni (12)

Sorbetti al limone analcolico

Sorbetto al limone analcolico.

+ Vodka € 1.00

€ 3.50 (allergeni 1,2,7,12,13,15)

Sorbetto al caffè

+ Baileys € 1.00

€ 4.00 (allergeni 1,2,7,12,13,15)



LEGENDA

Allergeni:

1 - Cereali e glutine

2 - Soia

3 - Molluschi

4 - Solfiti

5 - Lupini

6 - Crostacei

7 - Uova

8 - Pesce

9 - Sesamo

10 - Senape

11 - Sedano

12 - Latte, lattosio e derivati

13 - Frutta con guscio

14 - Anidride solforosa

15 - Arachidi

I piatti contrassegnati con (*) sono pre-parati con materia prima congelata o surgelata.

Attenzione: Il ristorante non si assume responsabilità in caso di mancata comunicazione di allergie o intolleranze al cameriere.

 : Piatto nella foto