

# Dolci fatti in casa e frutta fresca

TIRAMISU'	RICETTA STORICA NON IL CLASSICO, MA IL NOSTRO CON I PAVESINI	€ 7.00
PANNA COTTA	CIOCCOLATO MIRTILLI NUTELLA PISTACCHIO	€ 6.00
CREME CARAMEL		€ 6.00
SBRICOLATA DI MILLEFOGLIE	CIOCCOLATO MIRTILLI PISTACCHIO NUTELLA	€ 7.00
MASCARPONE E.....	PISTACCHIO CARAMELLO NUTELLA MIRTILLI	€ 7.00
IL MISTO DOLCI	VARIETA' DI DOLCI AL CUCCHIAIO	€ 13.00
SORBETTO AL LIMONE		€ 5.00
ANANAS		€ 6.00
COPPA DI PROFITTEROLL AL CIOCCOLATO CALDO		€ 7.00
CREMA DI TIRAMISU' PER CELIACI	SENZA PAVESINI	€ 7.00
SORBETTO SGROPPINO ALLE FRAGOLE (Cocktail alcolico)		€ 8.00

Primavera 2026

PER LE BEVANDE CONSULTARE IL MENU DEI VINI

PANE E SERVIZIO € 3,00 PER PERSONA

I PIATTI EVIDENZIATI SONO GLUTEN FREE

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE AVVISARE SUBITO IL PERSONALE DI SALA

CHE VI CONSEGNERA' PRIMA DELL'ORDINAZIONE LA SCHEDA ALLERGENI

*Il pesce crudo servito nel nostro ristorante è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla normativa vigente (Abbattitore)  
In conformità al Regolamento (UE) N. 1169/2011, il titolare di questa azienda è a disposizione dei clienti per fornire informazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti nei prodotti somministrati (previsti dall'allegato II)*

