

La buca l'è minga straca
se la sa nò de dolce.



I NOSTRI DOLCI

La Tarte Tatin con gelato alla crema d'uovo 1-3-7	12€
<i>DOLCE STORICO DI STENDHAL®</i>	
‡ <i>Gewurztraminer Passito Terminum</i>	14€
‡ <i>Ben Ryè Donnafugata</i>	15€
Il nostro Tiramisù 1-3-7	12€
<i>DOLCE STORICO DI STENDHAL®</i>	
‡ <i>Banyuls Domaine de la Rectorie</i>	16€
‡ <i>Ben Ryè Donnafugata</i>	15€
La mousse al cioccolato 3-7	12€
‡ <i>Banyuls Domaine de la Rectorie</i>	16€
La crema catalana di Stendhal 1-3-7	10€
‡ <i>Banyuls Domaine de la Rectorie</i>	16€
Il nostro gorgonzola caramellato con le amarene 7-8	10€
‡ <i>Gewurztraminer Passito Terminum</i>	14€
Lo zabaione con sbrisolona 3-7 <i>cachi e panna di affioramento</i>	12€
‡ <i>Gewurztraminer Passito Terminum</i>	14€

Piccola pasticceria secca 1-3-5-7-8 <i>di Dolce Cortile</i>	8€
‡ <i>Vin Santo</i>	9€
Le torte fatte in casa oggi 1-3-7-8	10€
‡ <i>Recioto della Valpolicella</i>	11€
‡ <i>Falanghina Passita Porta dell'Olmo</i>	14€
La torta di rose 1-3-7 <i>crema chantilly</i>	12€
‡ <i>Falanghina Passita Porta dell'Olmo</i>	14€
La selezione di frutta fresca	10€
Selezione di frutti di bosco	10€
La selezione di creme gelato	10€
<i>Marrons Glaces</i> 1-3-5-7-8	
<i>Gianduia Gran Torino</i> 3-5-7-8	
<i>Crema all'uovo</i> 3-7	
<i>Pistacchio 70%</i> 3-5-7-8	14€
La selezione di sorbetti	10€
<i>Mandarino tardivo di Ciaculli</i>	
<i>Limone di Sorrento</i>	
<i>Gelsi neri siciliani</i>	

ALLERGENI

REGOLAMENTO CE 1169/2011 - ALLEGATO II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Sul menù, accanto al nome delle pietanze, si trova indicazione degli allergeni presenti come ingredienti della sostanza stessa.

Gli allergeni sono indicati con un numerino.

- 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati*
- 2. Crostacei e prodotti derivati*
- 3. Uova e prodotti derivati*
- 4. Pesce e prodotti derivati*
- 5. Arachidi e prodotti derivati*
- 6. Soia e prodotti derivati*
- 7. Latte e prodotti derivati (lattosio compreso)*
- 8. Frutta a guscio e prodotti derivati*
- 9. Sedano e prodotti derivati*
- 10. Senape e prodotti derivati*
- 11. Semi di sesamo e prodotti derivati*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂*
- 13. Lupino e prodotti a base di lupino*
- 14. Molluschi e prodotti a base di mollusco*

Le pietanze da noi servite sono preparate in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti, quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra elencati.