

Dessert




Nove persone su dieci amano il cioccolato, la
decima mente.

John Tullius


Dessert

Variazione di cocco e lamponi 
€ 15

Consistenze di limone e nocciola 
€ 15

Babà vaniglia e bergamotto con fiordilatte e mela verde alle erbe 
€ 15

Mare d'Oriente 
€ 15

Mousse al cioccolato, frutti rossi e gel al cassis 
€ 15

I nostri sorbetti di frutta 
€ 15

Per mantenere uno standard qualitativo dei nostri prodotti utilizziamo un sistema termico di conservazione in negativo, con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura. Questo processo garantisce la preservazione delle qualità organolettiche dei nostri prodotti (tali prodotti sono contrassegnati con il seguente simbolo

Gentile cliente, la preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e prodotti derivati - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

