

# DESSERT

*stupire e coccolare . . .*



Crema Madeira tradizionale crema catalana rivisitata e insaporita dal dolce vino Madeira	6,00 euro
Panna cotta cocco & lime con crumble al pepe bianco	7,00 euro
Semifreddo al gianduia e caffè con cioccolato bianco, passion fruit e croccante al pistacchio	8,00 euro
Cheese cake alle pesche caramellate e rum con cream cheese alla menta e crumble al cacao	8,00 euro
Il caffè, il mascarpone e il pan di spagna il classico tiramisù e il nostro segreto	6,00 euro

## FRUTTA

Ananas	6,00 euro
--------	-----------

## SORBETTI

Limone	5,00 euro
Mandarino tardivo di Ciaculli	5,00 euro

## GELATI

Crema/Zenzero/Gianduia/Marron Glacè	5,00 euro
-------------------------------------	-----------

**LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI  
E NELLE PREPARAZIONI È DISPONIBILE SU RICHIESTA.**

## VINI DA MEDITAZIONE

		BICCHIERE	BOTTIGLIA
Sagrantino Collepiano	375ml	Arnaldo Caprai 10,00 euro	39,00 euro
"I Capitelli" Passito	375ml	Anselmi 8,00 euro	32,00 euro
Passito di Pantelleria	750ml	Lago di Venere 6,00 euro	26,00 euro
Gesmino Passito bianco DOP	500ml	Pasetti 6,50 euro	28,00 euro