

N.B.: Il registro degli **allergeni** (UE) come da Reg. 1169/2011 Art. 44 comma 1 lettera A  
è disponibile alla Cassa/Direzione

N.B: The register of **allergens** (EU) as Reg. 1169/2011 Art. 44 paragraph 1 letter A  
is available at the pay desk/Management

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro
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 il lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, e i loro prodotti
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 sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Nonostante tutti gli alimenti allergizzanti siano stati segnalati nel nostro menu, per  
allergie IMPORTANTI chiedere al nostro personale le eventuali contaminazioni**

**“all’origine”**

<b>Il Caffè crème ghiacciato con cacao amaro</b>	€ 3, 50	<b>Il nostro Tiramisù in coppa con crema soffice al mascarpone</b>	€ 5, 50
<i>Iced Coffee Cream with dark chocolate</i>		<i>Traditional Tiramisù cup made with soft mascarpone cream</i>	
<i>Allergen: 3. 7.</i>		1. 3. 7. 12.	
<b>Il Sorbetto “classico” al limone</b>	€ 4, 00	<b>La Frutta fresca a pezzettoni in sciroppo</b>	€ 5, 50
<i>Classic Lemon Sorbet</i>		<i>Fresh fruit chunks in syrup</i>	
7.			
<b>La Bavarese alla vaniglia Burbon con fondente di lamponi</b>	€ 5, 50	<b>Il Pan di pizza in cuor di nutella e nocciole (consigliato per 2 persone)</b>	€ 6, 60
<i>Chocolate bavarian cream with raspberry</i>		<i>Pizza bread with nutella and nuts (recomended for 2 people)</i>	
3.7.8.12		1. 3. 7. 12.	
<b>La Cassata ricotta e marzapane con pan di Spagna di Strega</b>	€ 5, 80		
<i>Sicilian “cassata” sponge cake filled with ricotta and marzipan</i>			
1.3.7.8.12			
<b>“Pomi d’oro” cuore di mela marinata con crem di cioccolato bianco e mousse di mandorle su frollino</b>	€ 6,20	<b><i>Il nostro gelato artigianale</i></b>	
<i>Marianated apple with white chocolate cream and almond mousse on a biscuit</i>		<b>Proponiamo una scelta di gelati “ fatti da noi” con materie prime di alta qualità:</b>	€ 1, 60
1.3. 7. 8. 12.		<b>La pera, il mirtillo, il fico caramellato, fior di latte, torroncino, il cioccolato al latte</b>	
		<i>Our Artisan Ice Cream:</i>	
		<i>Pear, blueberry, fig, fior di latte, nougat and milk chocolate</i>	
		1. 3. 7. 8.	
<b>La Barretta croccante di panna cotta all’arancia ciocco-caffè</b>	€ 5,50	NB: Le eventuali guarnizioni 1. 3. 7. 8.	
<i>Crispy slice panna cotta, with orange and chocolate-coffee</i>			
3. 7. 8. 12.			

I nostri dessert - su richiesta—disponibili anche in versione senza glutine

On request our dessert are available gluten free

N.B. : Allergeni

