

Il Caffè Crème ghiacciato con cacao amaro	€ 3,60
<i>Iced Coffee Cream with dark chocolate</i>	
<i>Allergeni: 3.7.</i>	
Il Sorbetto “classico” al limone	€ 4,00
<i>Classic Lemon Sorbet</i>	
<i>7.</i>	
La Panna cotta al melograno con crumble di mandorle	€ 5,00
<i>Pomegranate panna cotta with almond crumble</i>	
<i>1.6.7.8.12</i>	
La Ceam Brule al pistachio e granelle di cioccolato	€ 5,50
<i>Pistachio Ceam Brule with chocolate flakes</i>	
<i>1.3.6.8</i>	
La Mousse di cioccolato con cuore al caffè su bisquit all’arancio	€ 5,00
<i>Chocolate mousse with coffee heart on orange biscuit</i>	
<i>1.3.6.7.8.12.</i>	
La Bavarese alla pera su crostatina e ganache al cioccolato	€ 5,00
<i>Bavarian pear with tart and chocolate ganache</i>	
<i>1.3.6.7.8.12.</i>	
Il Semifreddo al torroncino	€ 5,50
<i>Nougat parfait</i>	
<i>3.6.7.8.12.</i>	

Il nostro Tiramisù in coppa con crema soffice al mascarpone e savoiardi artigianali bagnati al caffè	€ 5,50
<i>Our Tiramisu in cup with soft mascarpone cream and hand-made savoiardi biscuits soaked with coffee</i>	

1.3.6.7.12.

La Frutta fresca a pezzettoni in sciroppo	€ 5,50
--	--------

Fresh fruit chunks in syrup

Il Pan di pizza in cuor di nutella e nocciole (consigliato per 2 persone)	€ 6,60
--	--------

Pizza bread with nutella and nuts (recommended for 2 people)

1.6.7.8.

Il nostro gelato artigianale

Proponiamo una scelta di gelati “ fatti da noi” con materie prime di alta qualità: crema, cannella, nocciola, cocco, caki, amarena	€ 1,60
---	--------

*Our Artisan Ice Cream:
cream, cinnamon, hazelnut, coconut, persimmon,
sour cherry*

1.3.6.7.8.12.

N.B. : Allergeni



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”