

<p><b>Il Caffè Crème ghiacciato con cacao amaro</b> € 4,00  <i>Iced Coffee Cream with dark chocolate</i>  Allergeni: 3.7.</p>	<p><b>Il nostro Tiramisù in coppa con crema soffice al mascarpone e savoiardi artigianali bagnati al caffè</b> € 5,50  <i>Our Tiramisu in cup with soft mascarpone cream and handmade savoiardi biscuits soaked with coffee</i>  1.3.6.7.12.</p>
<p><b>Il Sorbetto “classico” al limone</b> € 4,00  <i>Classic Lemon Sorbet</i>  7.</p>	<p><b>La Frutta fresca a pezzettoni</b> € 5,50  <i>Fresh fruit chunks</i></p>
<p><b>Il Parfait di castagne con salsa cioccolato e Rhum</b> € 7,20  <i>The chestnut parfait with chocolate sauce and rum</i>  3.6.7.12.</p>	<p><b>Il Pan di pizza in cuor di nutella e nocciole (consigliato per 2 persone)</b> € 6,60  <i>Pizza bread with nutella and nuts (recommended for 2 people)</i>  1.6.7.8.</p>
<p><b>La Bavarese alla liquirizia con pralina al cocco</b> € 6,00  <i>Licorice Bavarian cream with coconut praline</i>  1.3.7.</p>	<p><b>Il nostro gelato artigianale</b>  Proponiamo una scelta di gelati “fatti da noi” con materie prime di alta qualità: € 1,60</p>
<p><b>La Terrina di cioccolato classico e mango</b> € 6,50  <i>The classic chocolate and mango terrine</i>  1.3.6.7.</p>	<p><b>Crema</b> 1.3.7  <b>Cantucci e Vin santo</b> 1.3.7.8.12  <b>Fichi</b>  <b>Ananas profumato al rosmarino</b>  <b>Nocciola variegata al caramello</b> 1.7.8  <b>Fiordilatte</b> 1.7.</p>
<p><b>Lo yoghurt bianco all’uva ( Müller ) con misto di frutti di bosco</b> € 7,00  <i>Grape(Müller) white yoghurt with mixed berries</i>  7.</p>	<p><i>Our Artisan Ice Cream: cream, cantucci and Vin santo, figs, pineapple flavored with rosemary caramel variegated hazelnut, milk cream</i></p>

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”**