

FORMAGGI

*La nostra selezione è rivolta soprattutto ai produttori che usano procedimenti naturali e tradizionali.
La stagionatura dei formaggi è ultimata nelle nostre cantine.
I formaggi sono accompagnati da composte confezionate da noi.*

Selezione di tre formaggi 12,00
Selection of three cheeses

DOLCI

Crème caramel con pere caramellate 8,00
Crème caramel with caramelized pear

Bignolini con crema all'arancia e vaniglia e cioccolato fuso 9,00
Small cream puffs with orange and vanilla custard, and melted chocolate

Tarte tatin di mele, gelato fior di panna e mirtilli freschi conditi con miele e zenzero 10,00
Apple tarte tatin, cream ice-cream, fresh blueberries with honey and spices

Chiffon cake al cioccolato, gelato di yogurt e banana, gelatina ai lamponi e piccolo tartufo 10,00
Chocolate chiffon cake, banana and yogurt ice-cream, raspberries jelly and chocolate truffle

Semifreddo allo zabaione, panna montata al caffè e meringa alle nocciole 10,00
Semifreddo of zabaglione, coffee whipped cream and hazelnuts meringue

Mela cotta al forno con anice e cannella, pera all'Alchermes, crema inglese, frutta secca e frutta disidratata 8,00
Apple baked with anise and cinnamon, pear with red liquor, English custard and dried fruit

Gelato di crema artigianale 7,00
Home-made custard ice cream
*con aceto balsamico tradizionale 10,00
*with traditional aged balsamic vinegar

Dolci del giorno 5,00
Dessert of the day