

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

Panna cotta alla vaniglia, fragole e lime,
plumcake alle mandorle e coulis di fragoline
di bosco 9,00
Vanilla "panna cotta", strawberries with lime,
almonds plumcake and coulis of wild strawberries

Babbà al limoncello con panna montata
ai lamponi e gel agli agrumi 9,00
Neapolitan "Babbà" with limoncello liqueur,
whipped cream with raspberries and citrus gel

Semifreddo al cioccolato Madagascar 75%,
gelato ai frutti tropicali e terra di cacao e cocco 10,00
Dark chocolate "semifreddo" with cocoa
and coconut crumble and tropical fruit ice-cream

Mascarpone al caffè con polvere di liquirizia
e cialdine all'anice 9,00
Coffee "mascarpone" with licorice powder
and anise waffles

Zuppa inglese 8,00
"Zuppa inglese" with sponge cake, chocolate
custard and Alchermes liqueur

Sorbetto di frutta fresca 7,00
Fresh fruit sorbet

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

Dolce del giorno 5,00
Dessert of the day