

Desserts

Tagliata di frutta fresca con gelato al limone (7)

Fresh sliced fruits with lemon ice cream

euro 9,00

Il nostro sempre amato Tiramisù (1,3,7)

Our ever-loved Tiramisu

euro 9,00

Mousse alla panna cotta, amarene e scaglie di cioccolato (1,7)

Panna cotta mousse with sour cherries and chocolate flakes

euro 9,00

Cheesecake al mango e mentuccia con gelato al limone e salvia (1,7)

Mango and mint cheesecake with lemon and sage ice cream

euro 11,00

Tortino al cioccolato dal cuore caldo
con gelato alla vaniglia e caramello salato (1,3,7)

*Warm-hearted chocolate cake
with vanilla ice cream and salted caramel*

euro 11,00

Espresso

euro 2,50

Cappuccino (7)

euro 3,50

Tè e infusi

Tea and infusions

euro 4,50

Amari

Bitters

da/from euro 7,00

Grappe

da/from euro 8,00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (gelato) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti (mango, tortino al cioccolato) vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa presso la nostra struttura, seguendo le procedure descritte nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. *In order to guarantee quality and food safety, the products served with the following ingredients: (ice cream) are frozen at the origin by the producer, while other foods (mango, chocolate cake) undergo negative temperature chilling at our facility, following the procedures described in the HACCP Plan under Reg. EC 852/04. Our Staff is available to provide any information regarding the nature and the origin of the food served.*

Indicazione Allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica. Il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11,

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
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 lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland 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 semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allergen Directory

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence. Our Staff is at your service to inform you about the origin of every raw material and method of preparation of every dish in this menu. To guarantee safety and quality of our products, the products (ice cream) are frozen at the origin by the producer. We invite you to inform our Staff about the necessity to consume food without certain substances before the order. During the preparation in the kitchen, it is not possible to exclude accidental contaminations, so our dishes can contain the following allergens, according Reg. UE 1169/11,

1. *Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, Khorasan wheat their derivative strains and by-products*
2. *Crustaceans and products based on shellfish, f*
3. *Eggs and by-products*
4. *Fish and products based on fish*
5. *Peanuts and peanut-based products*
6. *Soy and soy-based products*
7. *Milk and dairy products (lactose included)*
8. *Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products,*
9. *Celery and products based on celery*
10. *Mustard and mustard-based products*
11. *Sesame seeds and sesame seeds-based products*
12. *Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg*
13. *Lupine and lupine-based products*
14. *Molluscs and products based on molluscs*

La Loggia

RESTAURANT