

Dolci *Desserts*

 Tira-misu' *Tira-misu (7,8)*

26

Lingotto al cocco e lime, cremoso esotico e sorbetto al passion fruit *Coconut and lime lingotto, exotic cream and passion fruit sorbet (7,8)*


24

Cheesecake alla vaniglia con gelée di fragola e namelaka al cioccolato ruby *Vanilla cheesecake with strawberry gelée and ruby chocolate namelaka (7)*

24

Cuore caldo al cioccolato con burro senza lattosio, farina di riso, cioccolato, sorbetto al lampone e panna senza lattosio *Warm chocolate center with lactose-free butter, rice flour, chocolate, raspberry sorbet and lactose-free cream (3,8)*

26

 Degustazione di formaggi italiani serviti con confetture e chutney *Selection of Italian cheeses served with jams and chutneys (7,8)*

30

 Affogato al caffè con gelato alla crema *Affogato with custard ice-cream and Espresso coffee (3,7,8)*

28

Tagliata di frutta fresca *Fresh fruits platter*

23

I nostri gelati e sorbetti *Our ice creams and sorbets (3,7,8)*

24

*IVA e Servizio Inclusi | TAX and Service included
Coperto a persona € 12,00 | Cover per person € 12,00*



* In base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine, abbattuti o scongelati. (Reg. UE 1169/2011, l'OSA.

* Il prodotto ittico è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva oppure proviene da zone di pesca dichiarate esenti da rischi sanitari (Reg. CE 853/2004)

ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

Si ricorda che i piatti possono subire contaminazioni non intenzionali poiché sono preparati in ambienti nei quali si manipolano allergeni.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti della pesca
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Piatti elaborati a partire da materie prime senza glutine, si ricorda che la nostra cucina non può garantire la non contaminazione durante le fasi di preparazione.

**Depending on market availability, some products may be frozen at origin, blast frozen, or thawed in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011, the OSA.*

**The fish product has undergone preventive sanitization treatment or comes from fishing areas declared free from health risks (Reg. EC 853/2004).*

ALLERGENS

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

Please note that dishes may be subject to unintentional cross-contamination, as they are prepared in environments where allergens are handled.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and fishery products
5. Peanuts and derivatives
6. Soy and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Tree nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupine and derivatives
14. Molluscs and derivatives

Dishes prepared from gluten-free ingredients, please remember that our kitchen cannot guarantee non-contamination during the preparation phase.