



La carta dei dessert

<i>Semifreddo al torrone ,ciuffi al fondente e nocciole caramellate</i>	7,00
<i>Gelato fiordilatte ai mirtili caldi</i>	7,00
<i>Gelato cremoso al pistacchio di Bronte DOP e cialda alle mandorle/arancio</i>	8,00
<i>Tortino al cioccolato (no glutine no lattosio)</i>	8,00

I stagionali

<i>Bosco (Namelaka al cioccolato bianco , crumble , cialdine al cioccolato gleè al lampone</i>	8,00
<i>Pesca e rosmarino (ganache al al rosmarino , pesca fresca e condita , gelato alla pesca e croccante)</i>	8,00
<i>Sentiero (composta di mirtili , ganache al cocco , pistacchi croccanti , gelato al cocco ,meringhette)</i>	8,00
<i>Dulcey e mango (ciuffi di cremoso dulcey , gelato al mango è frutto della passione e mango fresco)</i>	8,00
<i>Selezione di sorbetti/gelato alla frutta stagionale</i>	7'00 (no glutine e lattosio)

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impegnati prodotti surgelati .

Gentile ospite , se ha delle allergie e/o intolleranze , chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande , saremo preparati per consigliarla nel migliore dei modi .