



La carta dei dessert

<i>Il nostro tiramisù</i>	8,00
<i>Gelato fiordilatte ai mirtilli caldi</i>	8,00
<i>Gelato cremoso al pistacchio di Bronte DOP con cialda alle mandorle e arancio</i>	10,00
<i>Sorbetto al limone (alcolico)</i>	7,00

*La Carte Dolci Gourmet**

<i>La nostra millefoglie caramellata con doppia crema al cedro e gelato alla frutta</i>	12,00
<i>Ricordo dei tropici; Bahibe 46%, tonka, Ivoire 35%, Vaniglia del Madagascar e frutta tropicale</i>	12,00
<i>Tatin alle mele... con Marlene Trentine, Calvados, sfogliatina e crema inglese</i>	13,00

Per intolleranti a glutine e lattosio

<i>Selezione di gelati alla frutta stagionale (analcolici)</i>	7,00
--	------

** i tempi di attesa per i dolci gourmet variano dai 10 ai 15 minuti*

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.