



## La carta dei dessert

### I nostri classici\*

<i>Il nostro tiramisù</i>	8,00
<i>Gelato fior di panna e mirtilli caldi</i>	10,00
<i>Selezione sorbetti analcolici alla frutta al cucchiaino ***</i>	8,00

### La Carte Dolci Gourmet

<i>Gelato cremoso al pistacchio di Bronte DOP con cialda alle mandorle e arancio</i>	12,00
<i>Riso al latte, vaniglia dei Caraibi, mandorla Val di Noto, frutta tropicale **</i>	13,00
<i>Inspirazione caramello 2.0: pannacotta al Caramelia* caramello montato, arachidi e ananas caramellati, crumble alla mandorla e sorbetto alla banana e fava di tonka</i>	13,00

\* Caramelia 36%: cioccolato al latte dalle note caramellate

\*\*Dolce gluten free

\*\*\* Dolce gluten e lattosio free

*Vogliamo ricordarvi che tutti i dolci sono interamente di nostra produzione, creati tramite tanta passione ed esperienza.*

**i tempi di attesa per i dolci possono variare dai 10 ai 15 minuti, grazie per la comprensione.**

*In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impegnati prodotti surgelati. Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande, saremo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.*