



## Desserts

**PASTRY CHEF**  
Daniele Gagliardi

## Desserts

Babà, panna montata e frutti rossi <i>Baba with whipped cream and red fruit</i>	8,00
Zuppa inglese (*) <i>Zuppa inglese (*)</i>	8,00
Tiramisù cotto al forno con gelato alla coppa del nonno <i>Baked tiramisu with grandfather's ice cream (coffee taste)</i>	8,00
"Bianco mangiare" (*) <i>"Bianco mangiare" (*)</i>	9,00
Semifreddo allo Strega, amarena, amaretto e mandorla amara (*) <i>Strega liquor flavored semifreddo, sour cherries, amaretto and bitter almond (*)</i>	8,00
Selezione di gelati e sorbetti artigianali <i>Selection of artisanal ice-cream and sorbets</i>	6,00
Selezione di formaggi <i>Cheese selection</i>	16,00

I piatti in menù contrassegnati con (\*) sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

*The dishes on the menu marked with (\*) are made from fresh raw ingredients, blast frozen to guarantee quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 852/04*

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 Allegato II. Se si desidera consultare il libro allergeni rivolgersi al personale di sala.

*Our waiting staff will be pleased to provide you with any information you require regarding the nature and origin of the ingredients used and how the dishes on the menu are prepared. Please let our waiting staff know if you require your food free from any allergens before ordering. While preparing the dishes, accidental contamination cannot be ruled out, so our dishes may contain the following allergens, pursuant to EU Reg. no. 1169/11, Annex II. If you wish to consult the allergen book, contact the dining room staff.*

#### Allegato II - Annex II

1. Cereali contenenti glutine - *Cereals containing gluten*
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - *Crustaceans and products thereof*
3. Uova e prodotti a base di uova - *Eggs and products thereof*
4. Pesce e prodotti a base di pesce - *Fish and products thereof*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - *Peanuts and products thereof*
6. Soia e prodotti a base di soia - *Soybeans and products thereof*
7. Latte e prodotti a base di latte - *Milk and products thereof*
8. Frutta a guscio - *Nuts*
9. Sedano e prodotti a base di sedano - *Celery and products thereof*
10. Senape e prodotti a base di senape - *Mustard and products thereof*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - *Sesame seeds and products thereof*
12. Anidride solforosa e solfiti - *Sulphur dioxide and sulphites*
13. Lupini e prodotti a base di lupini - *Lupin and products thereof*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - *Molluscs and products*