

Se soffrite di allergie od intolleranze segnalatelo al personale di sala che saprà consigliarvi piatti che non contengono gli ingredienti che possono crearvi fastidi.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate, quindi TUTTI i nostri piatti potrebbero avere tracce di tutti gli allergeni riconosciuti, segnalati sul registro con i numeri

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13 e 14

Alcune materie prime e semi-lavorati, a seconda della disponibilità e della stagionalità, potrebbero essere realizzati da laboratori artigianali o industriali esterni di nostra fiducia e di elevata qualità e quindi surgelati all'origine



*“L’amore è l’ingrediente segreto:
per questo i nostri dolci fanno sempre
sentire bene.....”*

Peccati di gola!!!!

euro 12.00

*Bignè gigante ripieno di cremoso al pistacchio di Bronte i.g.p.
zuppa di frutta fresca e ortaggi alla sambuca, sorbetto ai frutti
di bosco e meringhette al caffè*

Omaggio al maestro Luca Montersino.

*Pizza alta dolce al lievito madre con "mozzarella" di panna,
"pomodoro" di lamponi, fragole fresche e gelato agli agrumi, ricotta e
basilico*

*Terrina ghiacciata al caffè e mascarpone, sfere di wafer e torrone,
salsa di fondente, "zampirone" di biscotto e
polvere di biscotto alle mandorle*

*Bavarese al cioccolato bianco, yuzu e polvere di nocciola
con salsa di lamponi, gocce di mou salato e gelato alla gianduia*

*Soufflè di fondente Domori puro Criollo cotto espresso (16 min)
con cuore cremoso di frutto della passione, crema alla vaniglia,
insalatina di fragole e sorbetto alla banana*

*Fiore di Gaia dei Colli Euganei
Borin D.o.c.g. 2012*

al calice €3.50

*Sette Chiesette Fior D'arancio Passito
Borin D.o.c.g. 2007*

al calice €7.50

*Moscato dei Colli Euganei dolce
Cantina Colli Euganei D.o.c.*

al calice €3.50

.....e tanti altri!

Buona degustazione!!!