



# MENÙ DOLCI

*dessert menù*



### DOLCE BOSCO

Mousse ai frutti di bosco, cremoso al cioccolato fondente, biscotto al cioccolato e cacao. Decorazioni di cioccolato.

*Berry mousse, dark chocolate cream, chocolate and cocoa biscuit. Chocolate decorations 3-8 (1-5-6-7-11)\**

**€12,00**

Lattosio e gluten free



### GIOELLO

Crema diplomatica alla vaniglia, Composizione di Mela, mango e frutta esotica, Biscotto alla Vaniglia con farina di riso.

*Vanilla diplomat cream, apple, mango, and exotic fruit composition, vanilla biscuit with rice flour 7-3-8 (1-5-6-11)\**

Gluten free

**€12,00**

### PLJAO CAFFE

Delicata namelaka al caffè colombiano, con cioccolato caramellato, cuore di morbido cremoso al cioccolato fondente, glassa croccante al cioccolato fondente 70%

*Delicate Colombian coffee namelaka with caramelized chocolate, a heart of soft dark chocolate cream, and a crunchy 70% dark chocolate glaze 7-3-8 (1-5-6-11)\**

**€12,00**

Gluten free



### CHEESCAKE

Leggera suprema di Vaniglia, topping di fragola, mirtilli e lampone, sale bretonese alla mandorla, vaniglia e sale

*Light vanilla supreme with strawberry, blueberry, and raspberry topping, Breton almond vanilla salt 3-8 (1-5-6-11)\**

Lattosio e gluten free

**€12,00**

### TIRAMISÙ

Leggero tiramisù, da versare il caffè caldo davanti al cliente,  
Biscotto di amaretto

*Light tiramisu, served with hot coffee poured in front of the guest,  
amaretto biscuit 7-8 (1-5-6-11)\**

**€12,00**

Gluten free



### COCCOLA DI NOCCIOLA

Saporita Bavarese alla nocciola, cremoso di pralinato artigianale, torta caprese, glassa golosa croccante al cioccolato e granella di nocciola.

*Flavorful hazelnut Bavarian cream, artisanal praline cream, Caprese cake, indulgent crunchy chocolate glaze with hazelnut crumble 7-3-8 (1-5-6-11)\**

Gluten free

**€12,00**

### GALAXIA

Fantastica mousse al cioccolato fondente,  
accompagnato da un cremoso al caramello salato  
e un biscotto al cacao.

*Fantastic dark chocolate mousse, accompanied by a salted caramel cream and a cocoa biscuit 7-3-8 (1-5-6-11)\**

**€12,00**

Gluten free



### PERA CATALANA

Fantastica crema catalana alla vaniglia, con un cuore di tartare di pera, accompagnato da un Biscotto amaretto e una glassa croccante per richiamare la croccantezza.

*Fantastic vanilla crème brûlée with a heart of pear tartare, accompanied by an amaretto biscuit and a crunchy glaze to enhance the crisp texture 7-3-8 (1-5-6-11)\**

Gluten free

**€12,00**

## allergene

## descrizione

1	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
2	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
4	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
5	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
6	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
8	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
9	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
13	Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
14	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
15	Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
16	Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

I nostri prodotti della pesca (pesci pinnati e molluschi caelopodi) da consumare crudi o praticamente crudi sono prevalentemente sottoposti ad un trattamento di bonifica in grado di eliminare il rischio di trasmissioni di batteri, secondo le indicazioni fornite dal Regolamento CE n. 583/2004, un trattamento sufficiente ad assicurare la sicurezza di questi prodotti è quello di abbattere il pesce crudo ad almeno -20°C e successivamente mantenerlo a questa temperatura almeno 24 ore.

Invitiamo gli ospiti a segnalare al personale in servizio eventuali allergie, restrizioni dietetiche e preferenze di ingredienti, per poter vivere meglio il percorso degustativo proposto dagli Chef. A richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione.

## allergen

## description

1	Gluten	Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridized grains and derivatives.
2	Crustaceans and derivatives	Both marine and freshwater types: shrimp, prawns, lobsters, crabs, pagurus, and similar.
3	Eggs and derivatives	All products containing eggs, even in minimal quantities. The most common include: mayonnaise, omelets, emulsifiers, egg pasta, biscuits, savory pies, ice creams, and creams.
4	Fish and derivatives	Includes derivatives, meaning any food product containing fish, even in small percentages.
5	Peanuts and derivatives	Packaged snacks, creams, and condiments containing even small doses of peanuts.
6	Soy and derivatives	Milk, tofu, spaghetti, etc.
7	Milk and derivatives	Yogurt, biscuits, cakes, ice cream, and various creams. Any product that contains milk.
8	Tree nuts and derivatives	All products including: almonds, hazelnuts, common walnuts, cashews, Brazil nuts, pecans from Queensland, and pistachios.
9	Celery and derivatives	Present in pieces or as part of preparations for soups, sauces, and vegetable concentrates.
10	Mustard and derivatives	Can be found in sauces and condiments, especially in mustard.
11	Sesame seeds and derivatives	Besides whole seeds used for bread, traces can also be found in some types of flour.
12	Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/L, expressed as SO <sub>2</sub> .	Used as preservatives, found in: canned seafood, foods in brine, oil, or pickled, marmalades, vinegar, dried mushrooms, soft drinks, and fruit juices.
13	Lupin and derivatives	Now common in many vegan foods, in the form of roasts, salamis, flours, and similar, as they are based on this legume, rich in proteins.
14	Mollusks and derivatives	Scallops, whelks, razor clams, oysters, sea dates, sea beans, ark clams, mussels, clams, sea truffles, and warty venus clams.
15	Frozen or deep-frozen	Prepared with frozen or deep-frozen raw materials.
16	Blast-chilled	Fish intended to be consumed raw or nearly raw is subjected to a preventive sanitization treatment in accordance with EU Regulation CE 853/2004, Annex III, Chapter 3, Letter D, Point 3.

Our seafood products (finfish and cephalopod mollusks) intended to be consumed raw or nearly raw are predominantly subjected to a sanitization treatment to eliminate the risk of bacterial transmission, in accordance with the guidelines provided by Regulation (EC) No. 583/2004. A sufficient treatment to ensure the safety of these products is to freeze the raw fish at a temperature of at least -20°C and maintain it at this temperature for at least 24 hours.

We kindly ask our guests to inform the staff of any allergies, dietary restrictions, or ingredient preferences to fully enjoy the tasting experience curated by our chefs. Upon request, the relevant documentation is available for consultation.



**GRAZIE DELLA VISITA**  
*thanks for your visit*