DOLCI
Dolci

Brownies, mousse al cioccolato, caffè e arachidi con gelato al fiordilatte
Gelateria "Santo Gelato"

(1 - 3 - 5 - 7)

€ 7,00

Cheesecake basca, marmellata di mirtilli e crumble alle nocciole

(3 - 7- 8)

€ 6,00

Torta di mele

(1 - 3 - 7)

€ 6,00

Biscotteria secca fatta in casa

(1 - 3 - 7 - 8)

€ 5,00

VINI DA DESSERT
Vini da dessert

Vino Cotto
Azienda Agr. Cotto d'Amore (Montorio Al Vomano, TE)
(12% vol.)

€ 5,00

Rosso della Cattedrale
Azienda Agr. Faraone (Giulianova, TE)
(17% vol.)

€ 6,00

Moscatello Passito Colline Pescaresi IGT
Tenuta Secolo IX (Castiglione a Casauria, PE)
(13% vol.)

€ 6,00

Vinsanto Valdichiara Toscana DOC
Cantine Santa Cristina (Cortona, AR)
(13,5% vol.)

€ 5,00

Muffato della Sala IGT
Azienda vinicola Prunotto (Alba, CN)
(5% vol.)

€ 8,00

Era - Moscato Passito Terre Siciliane IGT
Baglio Di Piantetto (Gela, PA)
(13,5% vol.)

€ 5,00

Chateau Simon
Semillon, Sauvignon, Muscadelle (Francia)
(13,5% vol.)

€ 6,00

Madeira – Malvasia 10 years old
Henriques & Henriques (Portogallo)
(20% vol.)

€ 6,00

Porto – Tawny 10 years old
Nieport (Portogallo)
(19% vol.)

€ 6,00

Don Zoilo Pedro Ximenez – Sherry – 15 years old
Williams & Humbert (Spagna)
(18% vol.)

€ 4,00

INFORMATIVA ALLERGENI
Reg. CE 1169/2011

Tutte le pietanze sono preparate all'interno di locali in cui sono presenti alimenti contenenti glutine, molluschi, crostacei, frutta secca a guscio, senape, per cui non è possibile escludere la contaminazione crociata con talune sostanze che provocano allergie e intolleranze.

Chiedere al personale di sala per informazioni su eventuali allergeni contenuti nei piatti.