

Dulcis in fundo

Si prega di avvisare il personale in caso di allergie e intolleranze alimentari.

Tutti i piatti possono contenere tracce di allergeni.

DOLCI

Sbriciolata al caffè con scaglie di cioccolato fondente

Allergeni: Glutine (Frumento, grano saraceno, Avena) – Uova pastorizzato – Latte

Può contenere tracce di : Frutta a guscio – soia - sesamo – senape

6,00 €

La tradizione del tiramisù si scompone e porta ogni ingrediente sul podio del sapore. Tra due strati di biscotti al grano saraceno sbriciolati viene adagiata la crema di mascarpone profumata al caffè.

Cheese cake con salsa ai frutti di bosco oppure salsa al cioccolato fondente

Allergeni: Glutine (Frumento, grano saraceno, Avena) – Uova pastorizzato – Latte

6,00 €

Può contenere tracce di : Frutta a guscio – soia - sesamo – senape

Semifreddo al Melone con salsa al vino “Porto”



6,00 €

Allergeni: uova, anidride solforosa

La “Bagigiona” di GIBRES’s Sbrisolona al cioccolato fondente e Arachidi Salate

Allergeni: Glutine (Grano) – Uova - Latte – Arachidi – Soia

6,00 €

Può contenere tracce di : Frutta a guscio - Sedano - sesamo – senape

La “Coccolona” di GIBRES’s Sbrisolona al cocco, mandorle e vaniglia

Allergeni: Glutine (Grano) – Mandorle



6,00 €

Può contenere tracce di : Uova - arachidi – latte – frutta a guscio – sedano – senape – sesamo - soia

IL NOSTRO GELATO

Gelato alla nocciola con scaglie di cioccolato fondente

Allergeni: Latte (senza lattosio)– Nocciole



5,00 €

Può contenere tracce di : frutta a guscio (arachidi - mandorle, pistacchi, noci, noci macadamia, noci pecan, anacardi, noci del Brasile) – sesamo - soia – uova – latte – sedano – senape - solfiti

Gelato al fior d’avena (utilizziamo latte d’avena certificato “Gluten Free”)

Allergeni: Latte – Avena



5,00 €

Può contenere tracce di : soia – uova – arachidi – latte – frutta a guscio - sesamo – sedano – senape - solfiti

VINO PER DOLCE.

Recioto di Gambellara DOCG Classico — vino passito – Virgilio Vignato - Veneto

Il vino simbolo di Gambellara: un caleidoscopio di profumi e sapori con agrumi, frutti secchi, spezie e fiori di campo che si fondono in un elisir equilibrato ravvivato da una suadente scia balsamica. Dai picai per l'appassimento alla bottiglia l'uva Garganega racconta la storia di un popolo e del suo vino.

7,00 €

Disponibile anche in bottiglia da 375 ml

25,00 €



Adatti per celiaci.



Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere surgelati.



Adatti per celiaci apportando alcune variazioni.
Un sovrapprezzo di € 1,50 verrà applicato per la pasta no glutine.



Piatto vegano.



Piatto che prevede lattosio ma con possibilità di ordinare il piatto senza lattosio.