

DOLCI (8 € / cad.)



Mezzaluna di pasta frolla con mascarpone
e ciliegie sciroppate



Bunet agli amaretti con salsa mou



Cuore caldo ai due cioccolati con crema al biscotto



Strudel di pasta sfoglia con pere e cioccolato



Semifreddo alla liquirizia
con crema di ris e lac al peperoncino



Sformatino di frutta e mandorle con meringa e
crema allo zenzero



Coppa di tiramisù del molino con perle croccanti

Allergeni Alimentari:



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO

GELATI (6 € / cad.)

Gelato Artigianale :

Nocciola, Cioccolato, Pistacchio, Vaniglia,
Fior di latte, Uva fragola,
Lavanda e Limone, The e Pesca
(con o senza frutta fresca)



SORBETTI (6 € / cad.)

Mela Verde, Limone, Bergamotto

Spumanti in abbinamento :

- Oltrepò Pavese:

Gran Montù Brut Metodo Classico	2,50 € (al calice) 15 € (bottiglia)
Moscato Dolce	2,50 € (al calice) 15 € (bottiglia)

- Passito di Pantelleria

6,50 € (al calice) 40 € (bottiglia)
--

- Terre di Franciacorta:

Le Quattro Terre Satèn	38 € (bottiglia)
------------------------	------------------