

DOLCI (8 € / cad.)



Biscotto rustico con crema di latte e cioccolato, con ciliegie sciroppate



Chantilly allo yogurt e vaniglia con passata di cachi



Mezzeluna di pasta frolla con mascarpone e salsa agrumi



Strudel di pasta sfoglia con pere e cioccolato



Crostatina di mele con k̄ataifi e Mou



Cuore caldo ai due cioccolati con gelato vaniglia



Certosina con uvetta, in graticola, alle mandorle



Coppa di tiramisù del Molino

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
(con o senza frutta fresca)*



SORBETTI (6 € / cad.)

*Mela Verde, Limone, Bergamotto, Uva Fragola,
Mandarancio*

Spumanti in abbinamento :

- Oltrepò Pavese:

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

- Passito di Pantelleria

*6,50 € (al calice)
40 € (bottiglia)*

- Terre di Franciacorta:

Le Quattro Terre Satèn *38 € (bottiglia)*