

DOLCI (8 € / cad.)



Mezzaluna di pasta frolla con crema mascarpone
alla vaniglia e frutti di bosco al moscato



Strudel di pasta sfoglia con pera e cioccolato



Cuore caldo al cioccolato fondente



Crostatina di frolla con crema pasticciera allo
zafferano, cioccolato fondente e lamponi



Coppa di Tiramisù del Molino



Biancomangiare con ciliegie, frangipane e salsa Mou



Banana fermentata con Pan di Spagna al cacao
gratinata con scibust e salsa di fragole

Allergeni Alimentari:



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA
ESOLFITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO

GELATI (6 € / cad.)

Gelato Artigianale:



Nocciola, Cioccolato, Pistacchio,
Fior di latte (con o senza frutta fresca)

SORBETTI (6 € / cad.)

Mela Verde, Limone, Bergamotto, Frutti di Bosco,
Tamarindo

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)
------------------------	------------------