

DOLCI (8 € / cad.)



Crema di Pan di Spagna con ciliegie sciroppate e cialda di croccante



Mezzaluna di pasta frolla con mascarpone e frutti di bosco caldi



Strudel di pasta sfoglia con pera e cioccolato



Cuore caldo al cioccolato con crema vaniglia



Crostatina con crema pasticciera ai pistilli di zafferano, cioccolato e lamponi



Coppa di tiramisù del Molino



Cupola di cioccolato bianco con caco, pistacchio e bianco mangiare



Semifreddo alla zucca con croccantino al cacao fondente e salsa Mou

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 :

*Fior di Latte, Crema, Nocciola,
Cioccolato, Pistacchio*

SORBETTI (6 € / cad.)

Mela Verde, Limone, Bergamotto,

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)