

DOLCI (8 € / cad.)



Crema cotta con pera cotta gratinata alle mandorle



Dolcezza la vaniglia con riso mascarpone cachi e pistacchio



Mezzelune di pasta frolla con mascarpone e ciliegie sciroppate



Strudel di pasta sfoglia con pera al cioccolato



Bunet agli amaretti con salsa Mou



Cuore caldo ai due cioccolati



Sformatino di frutta e mandorle con meringa e crema 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, Banana e Yogurt
(con o senza frutta fresca)*



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

<i>6,50 € (al calice) 40 € (bottiglia)</i>
--

- Terre di Franciacorta:

<i>Le Quattro Terre Satèn</i>	<i>38 € (bottiglia)</i>
-------------------------------	-------------------------