

Dessert

Coppa di tiramisù del Molino



Strudel di pere e cioccolato caldo con ris e lacc



Biscotto di frolla farcito con ciliegie e crema pasticciera



Cuore caldo ai due cioccolati



Crocchetta di pan di Spagna con canditi, cioccolato e salsa lamponi



Sformato di frutta con crema di torta al limone



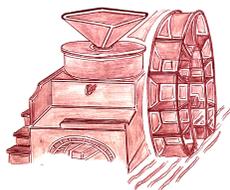
Tortino di albicocche con bietola rossa, nocciole e crema yogurt



Gelato fiordilatte con frutta al moscato



COME FACCIAMO IL NOSTRO
AGRIGELATO KM ZERO



.. DICONO
DI NOI

Agri-gelato



Fior di latte, Vaniglia

Nocciola, Cioccolato, Pistacchio

Sorbetti



uva fragola, lavanda, frutti rossi,

bergamotto, limone, mela verde

Allergeni:



GLUTINE LATTICINI ARACHIDI UOVA FRUTTA A GUSCIO

Spumanti in abbinamento

- *Oltrepò Pavese:*

Gran Montù Brut Metodo Classico

Moscato Dolce filtrato

- *Passito di Pantelleria DOC*

- *Franciacorta:*

Le Quattro Terre Satèn