



CARTA DEI DESSERT

## DESSERT

---

<i>Panna cotta e crema di latte all'infuso di camomilla</i>	7 €
<i>Parfait di zabaione, sfoglia caramellata, croccante di mandorle e mou al caffè</i>	7 €
<i>Cassata scomposta con arancia candita, pistacchio caramellato e cialda al gianduja</i>	7 €
<i>Biscotti, croccanerie e dolci secchi della casa</i>	7 €
<i>Zuppa inglese della tradizione</i>	7 €
<i>Semifreddo alle fragole con gelèe al basilico (Vegan e gluten free)</i>	7 €
<i>Cestino con chantilly al limone, frutti di bosco e fragole</i>	7 €

---

## VINI DA DESSERT

*calice bottiglia*

---

<i>Moscato Spumante Chardis</i>	14 €
<i>Pantelleria Moscato Liquoroso Lago di Venere</i>	5 € 20 €
<i>"Oro et Laboro" (passito di Albana e Sauvignon Blanc ) Leone Conti</i>	6 € 26 €

---

## GELATI FATTI IN CASA

---

*Cioccolato extra-fondente al sale di Maldon e arachidi tostate*

---

*Fior di latte e amarene Babbi*

---

<i>Porzione</i>	€ 5
<i>Mini porzione</i>	€ 4

---

## SORBETTO FATTO IN CASA

---

*Sorbetto maracuja e mentuccia*

---

*Sorbetto al caffè Gentili*

---

<i>Porzione</i>	€ 5
<i>Mini porzione</i>	€ 4

---