

## *i Gelati...*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| <i>Mascarpone</i>             | € 5,00 |
| <i>Arancia Campari</i>        | € 5,00 |
| <i>Limone</i>                 | € 5,00 |
| <i>Vaniglia</i>               | € 5,00 |
| <i>Il Cioccolato Fondente</i> | € 5,00 |

## *Vini al Bicchiere da Dessert*

|   |        |
|---|--------|
| <i>Moscato d'Asti docg Paolo Saracco</i>            | € 4,00 |
| <i>Zibibbo passito Laus Sicilia igt</i>             | € 3,50 |
| <i>Kabir Moscato di Pantelleria Donnafugata</i>     | € 4,50 |
| <i>Chinato dei vignaioli del Buttafuoco Storico</i> | € 4,50 |

## *...i nostri Dolci*

|   |        |
|---|--------|
| <i>La Sbrisolona<br/>con la Ganache al Gianduja</i>   | € 6,00 |
| <i>La Torta della nonna alle Mele</i>   | € 6,00 |
| <i>Il Tiramisù classico<br/>con crumble al Cacao</i>  | € 6,00 |
| <i>Il Bonet piemontese<br/>con la Crema inglese</i>   | € 6,00 |
| <i>Le Torte "Biscuiterie de Provence"<br/>senza glutine:<br/>alle Mandorle, Castagne o Cioccolato</i> | € 8,50 |

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale