

Precisazioni legali di servizio

I gentili ospiti sono pregati di segnalarci eventuali **intolleranze o allergie** a prescindere dai piatti ordinati.

Tutti i nostri piatti potrebbero infatti contenere i seguenti **allergeni**:

cereali contenenti glutine (1), crostacei (2), uova(3), pesce (4), arachidi (5), soia (6), latte (7), frutta a guscio (8), sedano (9), senape (10), sesamo (11), lupini (12), molluschi (13), anidride solforosa e solfiti(14) .

Nelle preparazioni possono inoltre essere utilizzati aglio, cipolla, spezie, erbe aromatiche, frutta secca ed altri ingredienti non specificati nel menu.

Precisiamo che non siamo in grado di garantire la completa assenza di detti allergeni da nessuno dei nostri piatti
Per la preparazione di tutti i piatti possono essere impiegati prodotti surgelati o congelati

Per la preparazione di tutti i piatti possono essere impiegati prodotti surgelati o congelati

pane e grissini (1,3,7,8,11,12) dessert (1,3,5,6,7,8,9,11,14)

Vini da dessert e meditazione

<i>Produttore</i>	<i>Vino</i>	<i>Descrizione</i>	<i>€</i>	<i>€</i>
			<i>bottiglia</i>	<i>bicchiere</i>
Conti Serristori	SantElmo	Toscana	25,00	6,00
Nove Lune	Theia	Vino bio - Piwi	48,00	15,00
Magri	Giulia	Moscato Giallo	30,00	10,00
Magri	Autunno	Moscato di Scanzo	45,00	12,00
Donnafugata	Kabir	Moscato di Pantelleria	30,00	10,00
Donnafugata	Ben Rye'	Passito di Pantelleria	45,00	12,00
Ximénez-Spínola	Sherry	Spagna	160,00	25,00
Burmester	Porto LBV	Portogallo	70,00	15,00

Fine pasto

€ 15,00

Arriva l'autunno

Castagne, caffè e cioccolato

Abbinamento suggerito Autunno

a bicchiere € 12,00

Sfera, 2018

Cioccolato bianco, nocciola, crumble di mandorle e coulis di lamponi.

Abbinamento suggerito Giulia

a bicchiere € 10,00

Flan

Flan al cioccolato con cuore caldo e colante.

Abbinamento suggerito Sherry

a bicchiere € 25,00

Crostatina

Crostatina di frutta di stagione su crema pasticcera

Abbinamento suggerito Theia

a bicchiere € 15,00