



I dolci dei nostri **PASTICCCERI**

Poichè la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata. Come da nota del Ministero della Salute del 10/12/21 N. Prot. 44968 i prodotti a base di cereali possono contenere senape.

The dishes production takes place in a single environment, for contamination they may contain nickel and other allergens traces. As indicated by the Health Ministry 10/12/21 N. Prot. 44968 cereal product may contain mustard.

Un sapiente **equilibrio di sapori**, accomodati all'interno di uno stampo, un'alternanza di creme, mousse, frutta fresca e cioccolati, **studiati per sorprendere occhio e palato** con nuove **forme intriganti** e **accostamenti di colori** per regalare insolite ma appaganti **sensazioni gustative**, anche per i palati più esigenti.

Ciascuno nasce da una ispirazione sollecitata da **nuove esperienze**, senza però sopraffarne il **gusto naturale** poiché credo in una cucina ritmata dalla natura.

Se volete una nuova regola nel pranzo, arrestatevi al primo boccone che vi pare di troppo... e, senz'altro, **passate al dessert**. **Niente come un buon dolce** è in grado di rinnovare la sfida, ogni volta più stimolante, alla semplicità e all'equilibrio.

A wise balance of tastes laid in a mould, a mix of creams, mousse, fresh fruit and chocolate...everything **studied to surprise the eye and the palate** with new **forms and colourful combinations** that give **extraordinary satisfactions**...even for the hardest palate to please..

Every desserts rises from a particular **experience and inspiration**, without overcoming its natural taste cause I believe in a cuisine moved by nature.

If you want a new rule while eating, stop you at the first bite and taste a **good dessert!**

Only a **delicious dessert** is able to renew the challenge, every time more stimulating, with simplicity and balance.

I dolci dei nostri
PASTICCERI



TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON CUORE MORBIDO

servito con gelato al fiordilatte

DARK CHOCOLATE CAKE WITH SOFT HEART

served with "fiordilatte" ice-cream



I dolci dei nostri
PASTICCERI



TIRAMISU

ricetta classica

TIRAMISÙ *classical recipe*

SENZA
ALCOL

I dolci dei nostri
PASTICCERI



SNICKERS CHEESECAKE

con salsa al caramello e arachidi tostate

SNICKERS CHEESECAKE

with caramel sauce and toasted peanuts



I dolci dei nostri
PASTICCERI



SOFFICE AL CIOCCOLATO BIANCO, COCCO E MIRTILLI
con gelato alla crema

WHITE CHOCOLATE SOFT, COCONUT AND BLUEBERRY
with cream ice-cream



I dolci dei nostri
PASTICCERI



MERINGATA

con crema al limone

MERINGUE with lemon cream

SENZA
CAFFE

SENZA
ALCOL

I dolci dei nostri
PASTICCERI



TRIS DI TIRAMISÙ

al cocco e caffè, al pistacchio e lampone,
al biscotto e cioccolato

TRIS OF TIRAMISÙ coconut and coffee, pistachio and raspberry,
biscuits and chocolate

SENZA
ALCOL

I dolci dei nostri
PASTICCERI



TARTE TATIN DI MELE
con gelato alla crema

APPLE TARTE TATIN
with cream ice-cream

SENZA
ALCOL

I dolci dei nostri
PASTICCERI



NUTELLA BOMB

Pan di spagna con gelato alla crema ed al pistacchio, nutella, panna montata e granella di pistacchio

Spongecake with cream and pistachio ice-cream, nutella, whipped cream and chopped pistachio

SENZA
CAFFE

SENZA
ALCOL

I dolci dei nostri
PASTICCERI



LA SPACCACUORE

Pan di spagna al rum, gelato alla crema ed al latte variegato all'amarena con granella di nocciole caramellate

Rum sponge cake, cream ice-cream milk and black cherry ice-cream with caramelized hazelnuts

SENZA
CAFFE

I dolci dei nostri
PASTICCERI



CHOCO EXPRESS

Gelato al cioccolato ed alla nocciola con crumble al cacao e cocco e panna montata

Chocolate and hazelnut ice-cream with cocoa and coconut crumble and whipped cream

SENZA
CAFFÈ

SENZA
ALCOL

SENZA
LIEVITO

I dolci dei nostri
PASTICCERI



SOTTOBOSCO

Pan di spagna con gelato alla crema ed al fiordilatte, salsa ai frutti di bosco, fragole, frutti di bosco e panna montata

Sponge cake with “fiordilatte” and cream ice-cream, wild berries sauce, strawberries, wild berries and whipped cream

SENZA
CAFFE

SENZA
ALCOL

1 dolci dei nostri PASTICCERI

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON CUORE MORBIDO

servito con gelato fiordilatte

Dark chocolate cake with soft heart served with "fiordilatte" ice-cream

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 8,00

TIRAMISÙ

- ricetta classica

Tiramisù - classical recipe

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 8,00

SNICKERS CHEESECAKE

con salsa al caramello e arachidi tostate

Snickers cheesecake with caramel sauce and toasted peanuts

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 8,00

SOFFICE AL CIOCCOLATO BIANCO, COCCO E MIRTILLI

con gelato alla crema

White chocolate soft , coconut and blueberry with cream ice-cream

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 8,00

MERINGATA

con crema al limone

Meringue with lemon cream

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 8,00

TRIS DI TIRAMISÙ

al cocco e caffè, al pistacchio e lampone, al biscotto e cioccolato

Tris of tiramisù coconut and coffee, pistachio and raspberry, biscuit and chocolate

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 8,00

TARTE TATIN DI MELE

con gelato alla crema

Apple Tarte Tatin with cream ice cream

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 8,00

COPPE GELATO *ice cream cups*

NUTELLA BOMB

Pan di spagna con gelato alla crema e pistacchio, nutella, panna montata e granella di pistacchi

Spongecake with cream and pistachio ice-cream, nutella, whipped cream and chopped pistachio

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 7,00

LA SPACCACUORE

Pan di spagna al rum, gelato alla crema ed al latte variegato all'amarena con granella di nocciole caramellate

Rum sponge cake, cream ice-cream milk and black cherry ice-cream with caramelized hazelnuts

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 7,00

CHOCO EXPRESS

Gelato al cioccolato ed alla nocciola con crumble al cacao e cocco e panna montata

Chocolate and hazelnut ice-cream with cocoa and coconut crumble with whipped cream

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 7,00

SOTTOBOSCO

Pan di spagna con gelato alla crema ed al fiordilatte, salsa ai frutti di bosco, fragole, frutti di bosco e panna montata

Sponge cake with "fiordilatte" and cream ice-cream, wild berries sauce, strawberries, wild berries and whipped cream

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 7,00

AFFOGATI E SORBETTI *ice cream and sorbets*

AFFOGATI AL CAFFÈ

Ice-creams drowned in coffee # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 7,00

AFFOGATI AL LIQUORE, BAILEYS, COINTREAU O GRAND MARNIER

Ice-creams drowned in spirit, Baileys, Cointreau or Grand Marnier # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 7,00

SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet # 7

€ 6,50

CENTRIFUGATI

centrifugal juices

Centrifugati 100% frutta e verdura fresca
100% fresh fruit and vegetables juices



ACE: limone, arancia, carota • **vitaminico** # **NO ALLERGENI**
lemon, orange, carrot • **vitaminic** # **No allergens**

€ 7,50

ROSSA TENTAZIONE: mela e fragola • **antiossidante** # **NO ALLERGENI**
apple and strawberry • **antioxidant** # **No allergens**

€ 7,50

SEMPREVERDE: mela, kiwi e zenzero • **digestivo** # **NO ALLERGENI**
apple, kiwi and ginger • **digestive** # **No allergens**

€ 7,50

È possibile creare centrifugati personalizzati, scegliendo tra la frutta e la verdura proposte sopra e trovando il giusto mix in base ai propri gusti. È anche possibile richiedere centrifugati monofrutta di solo ANANAS o solo FRAGOLA (€ 8,00)

You can compose the drink going along with your taste. Choose fruits and vegetables from the available ones and find your mix. You can also ask for a only pineapple juice or only strawberry juice (€ 8,00).

CENTRIFU-COCKTAIL

Prova i centrifugati in versione alcolica con aggiunta di rum, vodka o gin
try the centrifugal juices in alcoholic version adding rhum, gin or vodka

maggiorazione € 3,00

SPREMUTE

Spremuta di arancia fresca

Fresh orange juice

€ 6,00

Spremuta di pompelmo fresco

Fresh grapefruit juice

€ 6,00

FRUTTA FRESCA

fresh fruit

ANANAS FRESCO AL NATURALE # **NO ALLERGENI**

Fresh ananas # No allergens



€ 7,00

ANANAS FRESCO CON GELATO O MARASCHINO # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

Fresh ananas with ice cream or maraschino

€ 8,00

FRAGOLE FRESCHE AL NATURALE # **NO ALLERGENI**

Fresh strawberries



€ 7,00

FRAGOLE FRESCHE CON GELATO # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

Fresh strawberries with ice cream

€ 8,00

MACEDONIA # **NO ALLERGENI**

Fruit salad # No allergens



€ 7,00

MACEDONIA CON GELATO # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

Fruit salad with ice cream

€ 8,00



Dessert GIFT



Dessert preparato con
ingredienti **BIOLOGICI**
Dessert made with
ORGANIC ingredients



Dessert con farina o
semi di canapa
Dessert with hemp flour
or seeds



Dessert preparato solo con
ingredienti **VEGETALI**
Dessert prepared only
with **VEGETABLE**
ingredients

ELENCO ALLERGENI *Allergens list*

- 1** Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - Malto destrine a base di grano;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3** Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 4** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6** Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattolo (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8** Frutta a guscio vale a dire:
 - mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9** Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10** Senape e prodotti a base di senape.
- 11** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

-
- 1** Cereals containing gluten, i.e: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and products thereof.
 - 2** Crustaceans and products thereof.
 - 3** Eggs and products thereof.
 - 4** Fish and products thereof.
 - 5** Peanuts and products thereof.
 - 6** Soybeans and products thereof, except:
 - a) Oil and refined soy fat (I);
 - b) Mixed natural tocopherols (E306), D-alpha tocopherol, natural acetate D-alpha tocopherol, natural succinate D-alpha soya tocopherol;
 - c) Vegetable oil derived from phytosterols and ester soya phytosterols;
 - d) Vegetable stanol ester made from vegetable soya sterols.
 - 7** Milk and products thereof (including lactose).
 - 8** Nuts/treenuts, i.e almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and products thereof.
 - 9** Celery and products thereof.
 - 10** Mustard and products thereof.
 - 11** Sesame seeds and products thereof.
 - 12** Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as total SO₂, calculated for the products as offered ready for consumption or recreated according to the manufacturer's instructions.
 - 13** Lupin and products thereof.
 - 14** Molluscs and products thereof.

Since the food production takes place in a single ambience, dishes could contain traces of nickel and other ingredients due to crossed contamination.