



MENU DESSERT

DESSERT MENU

LE CRÊPES CON CREMA FLAMBATE AL GRAND MARNIER

CUSTARD-FILLED CRÊPES FLAMBÉ WITH GRAND MARNIER

€ 15,00

— 1, 3, 7, 8, 12 —

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*

VINO DA UVE STRAMATURE FELSINA

€ 6,00

— 12 —

LA TORTA DI MELE CON SALSA ALLA VANIGLIA

APPLE TART SERVED WITH VANILLA SAUCE

€ 13,00

— 1, 3, 7 —

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*

MOSCATO PASSITO DIANELLA

€ 6,00

— 12 —

IL GELATO BUONTALENTI

BUONTALENTI ICE-CREAM

€ 13,00

— 1, 3, 7 —

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*

TCHIDA AUSLEESE MUSCAT

€ 6,00

— 12 —

I SORBETTI HARRY'S BAR FIRENZE

FRUIT SORBET

€ 13,00

— 12 —

SGROPPINO ONE SHOT AL LIMONE O BERGAMOTTO

SGROPPINO ONE SHOT (LEMON OR BERGAMOT)

€ 10,00

— 12 —

BONSAI DI LIMONE E CRUMBLE DI FROLLA AL CACAO

LEMON BONSAI AND CHOCOLATE CRUMBLE

€ 13,00

— 3, 7, 8 —

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*

ASTI SPUMANTE

€ 5,00

— 12 —

GANACHE DI RICOTTA E PERA GLASSATA ROCHER

RICOTTA CHEESE AND PEAR WITH ROCHER GANACHE

€ 13,00

— 7, 8 —

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*

PORTO RUBY OFFLEY

€ 7,00

— 12 —

PINACOLADA CAKE

PINACOLADA CAKE

€ 13,00

— 7, 8, 12 —

SUGGERITO IN ABBINAMENTO CON — *PAIRED WITH*

MUFFATO DELLA SALA ANTINORI

€ 7,00

— 12 —

*IN QUESTO LOCALE VENGONO SERVITI PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE COME DA NORMA DI LEGGE

*FROZEN PRODUCTS CAN BE SERVED IN THIS RESTAURANT AS REQUIRED BY LAW

ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI POSSONO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI. PER L'ELENCO COMPLETO SI PREGA DI FARE ESPLICITA RICHIESTA AL PERSONALE
I NOSTRI OPERATORI SONO FORMATI SUL RISCHIO ALLERGENI; ESSENDO LA CUCINA UNICA ED AVENDO VARIE LINEE PRODUTTIVE, NON POSSIAMO ESCLUDERE LA PRESENZA DEGLI ALLERGENI IN TRACCE IN TUTTE LE PREPARAZIONI ALIMENTARI.

SOME OF OUR PRODUCTS MAY HAVE TRACES OF ALLERGEN. FOR THE COMPLETE LIST OF ALLERGENS PLEASE DO EXPRESS REQUEST TO STAFF IN SERVICE

OUR STAFF IS TRAINED ON ALLERGEN RISK: SINCE THE CUISINE IS SINGLE AND HAS VARIOUS PRODUCTION LINES, WE CANNOT EXCLUDE THE PRESENCE OF TRACE ALLERGENS IN ALL FOOD PREPARATIONS.

ALLERGENI / ALLERGENS

– 1 –

CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO SEGALE, ORZO,
AVENA, FARRO, KAMUT
(*CERIALS CONTAINING GLUTEN : WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT*)

– 2 –

CROSTACEI (*CRUSTACEANS*)

– 3 –

UOVA DI TUTTI I VOLATILI DA CORTILE (EGGS FROM ALL POULTRY)

– 4 –

PESCE (*FISH*)

– 5 –

ARACHIDI (*PEANUTS*)

– 6 –

SOIA (*SOYBEANS*)

– 7 –

LATTE, LATTOSIO (*MILK, LACTOSE*)

– 8 –

FRUTTA A GUSCIO : MANDORLE , NOCCIOLE , NOCI , NOCI DI
ACAGIU , NOCI DI PECAN , NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI , NOCI DI
MACADAMIA , NOCI DEL QUEENSLAND
(*NUTS : ALMOND'S , HAZELNUTS , WALNUTS , CASHEWS , PECAN NUTS , BRAZIL
NUTS , PISTACHIO NUTS , MACADAMIA OR QUEENSLAND NUTS .*)

– 9 –

SEDANO (*CELERY*)

– 10 –

SENAPE (*MUSTARD*)

– 11 –

SEMI DI SESAMO (*SESAME SEEDS*)

– 12 –

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (*SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES*)

– 13 –

LUPINI (*LUPIN*)

– 14 –

MOLLUSCHI (*MOLLUSCS*)