





RISTORANTE
DESSERT

Le informazioni, relative alla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze, sono segnalate direttamente sul menù.

The informations regarding the presence of substances that may cause allergies and intolerances is indicated directly on the menu.

1 – Glutine / Gluten	8 – Frutta a guscio / Nuts
2 – Crostacei / Crustaceans	9 – Sedano / Celery
3 – Uova / Egg	10 – Senape / Mustard
4 – Pesce / Fish	11 – Sesamo / Sesame
5 – Arachidi / Peanut	12 – Anidride Solforosa / Sulphur Dioxide
6 – Soia / Soy	13 – Lupini / Lupine
7 – Latticini / Dairy products	14 – Molluschi / Molluscs

Per tutti i prodotti presenti nel menù non è possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

For all the products on the menu it is not possible to guarantee the absence of allergens due to possible cross-contamination

* Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di autocontrollo mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito ai prodotti presenti sul menu

* Some raw materials can be deep-frozen at origin or frozen on site by rapid blast chilling, as described in the procedures of the self-control manual using the HACCP system pursuant to EC Reg. 852/04.
The dining room staff is available to provide any information regarding the products on the menu

DESSERT

DESSERT

MOSAICO DI FRUTTA
FRUIT SELECTION

CIOCCOLATO E MENTA ^[3, 7, 8]
CHOCOLATE AND MINT

FORESTA NERA ^{[6, 7]*}
BLACK FOREST

SABLÈ ALLE MANDORLE ^{[1, 3, 7, 8]*}
CON CREMA CHANTILLY,
FRAGOLE E LAMPONI
ALMOND SABLÉ WITH
CHANTILLY CREAM,
STRAWBERRIES AND
RASPBERRIES

CASSATA ^[1, 3, 7, 8]
SICILIAN CASSATA

CANNOLI ^[1, 6, 7, 8]
SICILIAN CANNOLI

TIRAMISÙ ^[3, 7, 8]
TIRAMISÙ

BRIOSCIA ^{[1, 3, 6, 7, 8]*}
CON GRANITA ALLA MANDORLA
TRADITIONAL SICILIAN BRIOCHES
WITH ALMOND GRANITA

PASSITI E VINI DA DESSERT

DESSERT WINES

MOSCATO D'ASTI DOCG 2023
I Vignaioli di S. Stefano
(Moscato Bianco) 5.5% Vol

PASSITO DI PANTELLERIA
DOC "BEN RYÉ" 2022
Donnafugata 75 Cl
(Zibibbo) 14.5% Vol

Calice 7.5 cl / Glass 7.5 cl

