





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 <sup>[3, 7, 8]</sup>  
CHOCOLATE AND MINT

FORESTA NERA <sup>[6, 7]\*</sup>  
BLACK FOREST

SABLÈ ALLE MANDORLE <sup>[1, 3, 7, 8]\*</sup>  
CON CREMA CHANTILLY,  
FRAGOLE E LAMPONI  
ALMOND SABLÉ WITH  
CHANTILLY CREAM,  
STRAWBERRIES AND  
RASPBERRIES

CASSATA <sup>[1, 3, 7, 8]</sup>  
SICILIAN CASSATA

CANNOLI <sup>[1, 6, 7, 8]</sup>  
SICILIAN CANNOLI

TIRAMISÙ <sup>[3, 7, 8]</sup>  
TIRAMISÙ

BRIOSCIA <sup>[1, 3, 6, 7, 8]\*</sup>  
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*  
*(Moscatto 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*

