



*Carta
dei Dolci*

Dolce Chanel	€ 6,00
Meringata** con panna fresca montata e coulisse di fragole (1,3,6,7,8)	
Vino consigliato Castel Boseno – SALIZZONI (12)	€ 4,00
Tiramisù in moca	€ 6,00
Pan di Spagna farcito con crema al mascarpone e scaglie al cioccolato fondente e caffè arabica 100% da versare a piacimento (1,3,7,8)	
Vino consigliato Passito di Pantelleria Ben Ruè – DONNAFUGATA (12)	€ 6,00
Cheesecake** ai frutti rossi con crema inglese	€ 6,00
(1,3,6,7,8)	
Vino consigliato Zibibbo di Sicilia – ALAGNA (12)	€ 4,00
Pastiera napoletana con canditi, ricotta, fiori d'arancio e gelato alla crema	€ 6,00
(1,3,6,7,8)	
Vino consigliato Chateau Minoire Sauternes – CADILLAC (12)	€ 6,00

Crème brulèe con piccola composta di frutta fresca (3,7)	€ 6,00
Vino consigliato Recioto della Valpolicella – ZANONI (12)	€ 6,00
Tortino caldo** al cioccolato con scorze di arancia caramellate (1,3,7)	€ 6,00
Vino consigliato Marolo Chinato – Dist. SANTA TERESA F.lli MAROLO (12)	€ 4,00
Tavolozza di dolci (per 2 persone) Tiramisù in tazzina, Tortino al cioccolato** con scorze di arancia caramellate, cheesecake** ai frutti rossi con crema inglese, pastiera napoletana** e gelato alla crema (1,3,6,7,8)	€ 14,00
Vino consigliato Passito di pantelleria Ben Ryè – DONNA FUGATA (12)	€ 6,00
Semifreddo al pistacchio** con cuore morbido e salsa alla nutella (1,3,6,7,8)	€ 6,00
Vino consigliato Sherry Pedro Ximènez – DON ZOILO (12)	€ 6,00

PIONONO
R I S T O R A N T E

Macedonia di frutta fresca	€ 5,00
Fragole al naturale	€ 5,00
Carpaccio di ananas al profumo di anice stellato e pepe rosa con gelato all'uva fragola (3,7)	€ 5,00
Sorbetto al limone (3,6,7,8,12)	€ 4,00

- * Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse
- ** Prodotto Surgelato

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito.

Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 –
“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

- | | |
|--|---|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.

