

SELEZIONE DI DESSERT

Cannolo siciliano 14

Semifreddo al pistacchio,
e miele allo zafferano (V) 14

Tiramisù (V) 16

Soufflé al cioccolato
con gelato al caffè 16

Lampone e peperone (V) 14

Composizione di frutta fresca
di stagione (GF, VG) 14

Gelati e sorbetti artigianali (GF) 12

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

SELEZIONE DI VINI DA DESSERT SICILIANI

	Bicchieri	Bottiglia
Passito di Pantelleria Ben Rye 2021 Donnafugata <i>Zibibbo</i>	16	75cl 95
Passito gocce d'autunno Cantine Marilina <i>Nero d'Avola</i>	14	37,5cl 65
Malvasia delle Lipari 2020 Tenuta di Castellaro <i>Malvasia delle Lipari, Corinto</i>	15	37,5cl 50
Moscato di Noto Dolcenoto Felice Modica <i>Moscato di Noto</i>	12	50cl 55
Marsala Superiore Vigna la Miccia M. De Bartoli <i>Grillo</i>	15	50cl 70
Perpetuo Vecchio Samperi M. De Bartoli <i>Grillo</i>	20	75cl 165