

DOLCI

Gran Selezione (minimo 2 persone) .1.4.5.10
18,00 €

Cioccolato alla 3°
tortino caldo | sacher glace | namelaka Dulcey .1.4.5.10
9,00 €

Tarte Tatin
mela caramellata, anice stellato, crumble salato alle mandorle e gelato al caramello .1.4.5.10
9,00 €

Millefoglie Croccante
mousse di ricotta alla mandorla, limone candito e salsa di cioccolato bianco alla rosa .1.4.5.10
8,00 €

Parfait al Torroncino
streusel al caffè e salsa alla sambuca .1.4.5.14
8,00 €

Cheese Cake
Maracuja e macaron .1.4.5
7,00 €

La frutta e i sorbetti
8,00 €

Colpo di Fulmine
lampone, dark chocolate e bergamotto .4.5.10
9,00 €

Con alcune modifiche quasi tutti i nostri dolci possono diventare gluten-free o senza lattosio a seconda delle esigenze

BEVANDE & CAFFETTERIA

Bevanda alla spina piccola
3,50 €

Bevanda alla spina grande
6,00 €

Birra alla spina Leffe rossa piccola
3,50 €

Birra alla spina Leffe rossa grande
6,00 €

Acqua naturale e gassata "Plose"
3,00 €

Liquori nazionali, Grappe e Amari
4,00 €

Grappe Riserva
6,00 €

Distillati Invecchiati e Riserva 10/15 anni
8,00 €

Vino bianco e rosso fermo della Casa 0,75 lt.
12,00 €

Caffè espresso / Orzo
2,50 €

Caffè corretto / Cappuccino
3,00 €

Servizio & Coperto
3,00 €

**A SECONDA DELLA STAGIONE IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO.*

**Product may be frozen depending on seasonal availability*

** IL PESCE FRESCO VIENE SOTTOPOSTO A PROFILASSI DI ABBATTIMENTO COME DA ORDINANZA DEL MINISTERO DELLA SANITÀ.*

** Fresh fish is subjected to abatement prophylaxis as per the ordinance of the Ministry of Health.*

PER ALLERGIE E/O INTOLLERANZE LA PREGO DI INFORMARE IL SUO CAMERIERE

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server

LEGENDA DEGLI ALLERGENI :

1 frutta a guscio **2** arachidi **3** lupini **4** latte e derivati **5** uova **6** pesce **7** molluschi
8 crostacei **9** soia **10** cereali contenenti glutine **11** semi di sesamo **12** sedano **13** senape **14** anidride solforosa

MARÉE
RISTORANTE

