



antonio ferrariTM

STORIE DI CIBO E DI VINO

d o l c i

FOCACCIA ARTIGIANALE E LE SUE CREME € 7

CREMOSO AL CIOCCOLATO €7
lamponi e **latticello**

CANNOLO SICILIANO IN FRANTUMI €7
ricotta, pistacchio e arancia candita

TIRAMISÙ €7
con il gran **savoiaro** sardo

CASTAGNA E ANANAS €7

pasta di castagne, ananas alle spezie, datteri di bam, **latte di cocco**
~~uova, latticini, glutine~~

GALAK €7

morbido di **cioccolato bianco** agli agrumi, mou alla liquirizia e **mozzarella**

PANNA COTTA AL CAFFÈ €7

torrone di Alicante, **cereali e cioccolato**

i vini da abbinamento

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA €6

ALBANA DOLCE DI ROMAGNA €6

TORCOLATO BREGANZE RISERVA €6

BAROLO CHINATO €6

BANYULS VINO NATURALE €6

Gentile ospite, se hai delle allergie, intolleranze o patologie alimentari, ti chiediamo di informare il personale e comunque nel nostro menu gli allergeni sono evidenziati in grassetto. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.