



CARTA DEI DESSERT

DESSERT

<i>Mousse di fragole e cioccolato bianco, sale maldon e gel di basilico</i> <small>vegan e gluten free</small>	7 €
<i>Semifreddo alle noci pecan, crema al cacao e polvere di caffè</i>	7 €
<i>Biscotti, croccanerie e dolci secchi della casa</i>	7 €
<i>Bisquit e ganache cacao, crema inglese e gelée alchermes</i>	7 €
<i>Gelato al latte di capra, bisquit agli agrumi e fico caramellato</i>	7 €
<i>Cestino con chantilly al limone, frutti di bosco</i>	7 €
<i>Crème caramel con crumble all'arancia</i>	7 €

FORMAGGI

Ogni mese proponiamo una selezione di eccellenze casearie da vari angoli d'Italia con stagionature e affinamenti diversi accompagnata da marmellate o mostarde fatte in casa e pane integrale.

<i>Piccola Baita di tre formaggi</i> <small>Robiola di Roccaverano, Trapoggio "3 latti" e Formaggio di Fossa</small>	12 €
<i>Piccola Baita dei sei formaggi</i> <small>Presentazione di tutti i formaggi, accompagnata da marmellate/salse fatte in casa e pane integrale</small>	16 €
<i>Formaggio blu di Trapoggio</i>	8 €
<i>Formaggio di Fossa Brancaleoni</i>	8 €
<i>Stracchino all'antica</i>	8 €
<i>Formaggio 3 latti Robiola di Roccaverano</i>	8 €
<i>Formaggio Morbier (Francia)</i>	8 €

VINI DA DESSERT

	CALICE	BOTTIGLIA
<i>Moscato Spumante Chardis</i>		14 €
<i>"Oro et Laboro" (passito di Albana e Sauvignon Blanc) Leone Conti</i>	6 €	40 €

GELATI FATTI IN CASA

<i>Gelato al cioccolato, sale Maldon e arachidi pralinate</i>	5 €
<i>Fior di latte e amarene Babbi</i>	5 €
<i>Porzione</i>	5 €
<i>Mini porzione</i>	4 €

SORBETTO FATTO IN CASA

	MINI	PORZIONE
<i>Sorbetto maracuja e mentuccia</i> <small>vegan e gluten free</small>	4 €	5 €
<i>Sorbetto al caffè Gentili</i>	4 €	5 €