



CADUTA

SELEZIONIAMO I **MIGLIORI**
INGREDIENTI PER RENDERE PIÙ
PIACEVOLE E LEGGERO IL VOSTRO
MOMENTO DI **GOLOSITÀ**



NEI

NEI NOSTRI DOLCI
UTILIZZIAMO SOLO **ZUCCHERO**
DI CANNA E **FARINE BIO**
AD ALTA DIGERIBILITÀ



DOLCI



LE NOSTRE **FROLLE** SONO
SENZA BURRO E A BASE DI OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA CON
SPREMITURA A FREDDO

EDMAGGI

DAL TAGLIERE DI GUFFANTI

Selezione di formaggi freschi e stagionati a caglio vegetale a base di stami di cardo con stagionature in foglia di vite, in cantina, sotto le pietre, nel sottobosco, immerso nel sale...

Serviti con mostarde e composte di stagione a base di pere, fichi, uva, arance, prugne e miele bio e con pane caldo tostato.

SCELTA DI CINQUE

serviti con calice di vernaccia di Oristano Contini

26

SCELTA DI SETTE

serviti con calice di Passito di Pantelleria Pellegrino

30

TAGLIERE DI FORMAGGI VEGANI

I formaggi Vegan sono puramente vegetali, si preparano con la soia, il tofu, erbe e spezie, agar agar, panna vegetale e frutta secca.

Serviti con mostarde e composte di stagione a base di pere, fichi, uva, arance, prugne e con pane caldo tostato.

SCELTA DI TRE

serviti con calice di Ludum Bio Carpineti

15

ZI CCLEDO E CADINE

V CRUMBLE DI MELE E MANDORLE SU MARMELLATA DI ALBICOCHE
con mele caramellate alla cannella e gelato di vaniglia

10

OV SEMISFERA DI MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE
con gelée al mandarino su biscotto croccante
e filangè di mandarino caramellato

13

MILLEFOGLIE CON CREMA DI MARRONI E MOUSSE DI NOCCIOLA
con noci caramellate e zabaione

12

PARIS-BREST
con *craquelin* farciti di crema allo zenzero e pistacchi

12

TIRAMISU DEL MARGUTTA
Con bavarese al mascarpone e cuore liquido al caffè

11

CICCHETTI

CROSTATA SCOMPOSTA

con ricotta e visciole

6

V MOUSSE DI PERA AL VINO ROSSO

con mandorle pralinate e *crumble* vegano

6

SACHER IN COPPA

con marmellata di arance e squaglio di fondente al peperoncino

7

PICCOLO TRIONFO DI FRUTTA SECCA

con semifreddo al torrone fondente, fichi secchi,
datteri e zenzero candito

7

CASSETTINA DI CICCHETTI MISTI

per assaggiarli tutti

22

EDIZIONE SORBETTI E GELATI

V TAGLIATA DI FRUTTA BIO

con fonduta di cioccolato fondente (minimo per 2 persone)

20

GELATI E SORBETTI DEL GIORNO

Cicchetti

5

Coppa

9

V Vegan
OV Opzione vegana

Tutti i nostri prodotti
possono contenere allergeni
Avvertite il nostro personale
comunicando le vostre
esigenze alimentari

Prodotti
che
possono
provocare
allergie o
intolleranze:

Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
Uova e relativi prodotti
Arachidi e relativi prodotti
Semi di soia e relativi prodotti
Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci,
anacardi, noce di pecan, noce del Brasile,
noci del Queensland e relativi prodotti
Sedano e relativi prodotti
Senape e relativi prodotti
Semi di sesamo e relativi prodotti
Lupino e relativi prodotti

VINI DOLCI

MOSCATO NATURALE "LA SPINETTA"

7

PASSITO DI PANTELLERIA "TANIT"

5

PORTO "SANDEMAN"

5

AMARI E LIQUORI

LIMONCELLO DI SORRENTO

FRANGELICO

AMARO SIBILLA

AMARO DEL CAPO

JÄGERMEISTER

5

CDADDE

**BERTA MONPRÀ - BARRIQUE
NONINO - BIANCA
POLI - MORBIDA**

7

DISTILLATI ESTERI

JAMESON - IRISH WHISKEY

7

JIM BEAM - BOURBON WHISKEY

6

KNOB CREEK - BOURBON WHISKEY NIKKA BLENDED - JAPANESE WHISKY

10

LAGAVULIN - SCOTCH WHISKY RUM DIPLOMATICO RESERVA - VENEZUELA

12

RUM APPLETON VX - JAMAICA

8

COGNAC HENNESSY VSOP

10