



# Dessert

**La tarte tatin di mele nostrane con caramello al burro salato  
e gelato di banana e cannella**  
9.00 €

**Bombette fritte di ricotta e pere Williams**  
Con crema inglese alla vaniglia e gelato al cioccolato Guanaja Valrhona  
€ 9.00

**Il nostro tiramisù espresso con la pastarella Olevanese**  
al cioccolato e sorpresa croccante  
€ 9.00

**Brownie al cioccolato fondente Guanaja Valrhona**  
con gelato fior di latte, croccante alle mandorle e colata di salsa mou al fior di sale  
€ 9.00

**Cassatina ghiacciata ai pistacchi di Bronte  e agrumi canditi in crosta di cioccolato**  
con biscotto di frolla alla farina Trebula  
€ 9.00

**La panna cotta alla vaniglia naturale**  
con caki, castagne e sfoglia sbriciolata al burro salato fatta in casa  
9.00 €

**Gelati e sorbetti fatti in casa :**  
Crema alla vaniglia, cioccolato Guanaja Valrhona, fior di latte,  
banana e cannella, castagne.

€ 9.00

**Lasciatevi consigliare dal nostro sommelier per un vino in abbinamento con il dessert**  
Bicchiere di vino passito o vendemmia tardiva con dessert  
€ 14.00

**Il nostro caffè e una miscela Morganti bio ed equo solidale**  
Servito con dei dolcetti fatti in casa  
2.00 €

