

DESSERT

Cannolo siciliano 12

Iris 12

Cioccola... Fiori (V,GF) 14

Tortino caldo al pistacchio
e gelato allo zabaione (V) 14

Composizione di frutta fresca di stagione (GF,VG) 12

Gelati e sorbetti artigianali (GF) 10

Selezione di formaggi siciliani (GF,V) 18

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

VINI DA DESSERT SICILIANI

	<i>Bicchiere</i>		<i>Bottiglia</i>
Passito di Pantelleria Ben Rye 2021 Donnafugata <i>Zibibbo</i>	16	75cl	95
Passito gocce d'autunno Cantine Marilina <i>Nero d'Avola</i>	18	37,5cl	65
Malvasia delle Lipari 2020 Tenuta di Castellaro <i>Malvasia delle Lipari, Corinto</i>	15	37,5cl	70
Moscato di Noto Dolceno <i>Moscato di Noto</i>	12	50cl	55
Marsala Superiore Vigna la Miccia M. De Bartoli <i>Grillo</i>	15	50cl	70
Perpetuo Vecchio Samperi M. De Bartoli <i>Grillo</i>	18	75cl	140