



Dessert menù

15

Tarte tatin caramello salato e gelato alla vaniglia

Salted caramel tarte tatin with vanilla ice cream

*1-3-7

Cre moso al cioccolato bianco e lime con crumble alla mandorla, sorbetto alla mela verde e basilico

White chocolate and lime cream with almond crumble, green apple and basil sorbet

*3-7-8

Cioccolato fondente e frutti rossi

Dark chocolate and red fruits

*3-7

Cre me brulèe allo zafferano gel di agrumi e cre moso al lampone

Saffron crè me brûlée, citrus gel, raspberry cream

*3-7

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

*1-3-7

Os mosi di frutta al bergamotto sorbetto finocchio e arancia, olio evo

Fruit osmosis with fennel and orange sorbet, olive oil



Panna cotta al miele e fragole

Honey panna cotta with strawberries

*7

Tagliata di frutta con gelati/sorbetti di nostra produzione

Sliced fresh fruit with homemade ice cream and sorbets

*3-7

Tartaletta ai lamponi e crema pasticcera

Rapsberry tartlet with custard

*1-3-7

20

Selezione di formaggi sardi e italiani, composte di frutta e verdure

Selection of sardinian and italian cheeses with fruit and vegetable jam

*1-7-8

Legenda allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.

Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.

Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.

We will be happy to satisfy any need.

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation