

DOLCI

*Materia e precisione.
Dolcezza essenziale.
Contrasto e profondità.*

Christian Spalvieri



Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata, tuttavia le operazioni di manipolazione / preparazione / somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condizione di aree ed utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari e altri prodotti alimentari contenenti allergeni.

Tutti i prodotti subiscono un processo di abbattimento rapido della temperatura, conforme alla normativa HACCP, al fine di garantire la massima sicurezza alimentare e preservare le qualità organolettiche degli alimenti.

** il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis. | Prodotto congelato. | Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati.*

Ti aspettiamo per un'altra esperienza speciale e ti ricordiamo che i nostri ospiti possono usufruire del parcheggio in Via del Vantaggio 44 a una tariffa convenzionata.

MICHELIN
2025


**RELAIS &
CHATEAUX**

ABBIANAMENTI DOLCI

Mandarino, cardamomo, caramello
Gewürztraminer Nussbaumer – Tramin
oppure Saracco – Moscato d'Asti

Mele, spezie, zabaione
Château Guiraud – Sauternes
oppure Cusumano – Moscato dello Zucco

Miele, camembert di capra
Mazzi – Recioto della Valpolicella
oppure Château Guiraud – Sauternes

Soufflé al cioccolato fondente
Bodegas Santa Petronila – Pedro Ximénez
oppure Mazzi – Recioto della Valpolicella

CARTA DEI DOLCI

15

MANDARINO, CARDAMOMO, CARAMELLO, GELATO AL LATTE AFFUMICATO

MELE, PASTA SFOGLIA, SPEZIE, ZABAIONE

SEMIFREDDO AL MIELE, CAMEMBERT DI CAPRA

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO FONDENTE, GELATO AL LATTICELLO,
MISO DI CACAO (MINIMO 2 PERSONE)