

# AMARE



# DESSERT

*Menu*

# DESSERT

<b>SORBETTO AL LIMONE</b> <i>Lemon sorbet</i>	4€	<b>DELIZIA AGLI AGRUMI</b>	7€
<b>+VODKA/PROSECCO</b> <i>+ vodka/prosecco</i>	6€	<b>BISCUIT AL BASILICO, CREMOSO AL POMPELMO, LEMON CURD</b> <i>Basil biscuit, grapefruit cream, lemon curd</i>	
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b> <i>Seasonal fruit</i>	6€	<b>PRALINE DI GELATO ARTIGIANALI</b> <i>Artisanal ice cream pralines</i>	10€
<b>TIRAMISÚ</b> <b>MASCARPONE, CAFFÈ ESPRESSO, SAVOIARDI</b> <i>Mascarpone, espresso coffee, ladyfingers</i>	7€	<b>WAFFLE CON GELATO FIOR DI LATTE</b> <b>NUTELLA</b> <b>CREMA DI PISTACCHIO</b> <i>Waffles with fior di latte ice cream</i> <i>· Nutella</i> <i>· Pistachio cream</i>	7€
 <b>CREMOSO CIOCCOLATO E LAMPONI</b> <b>BISCUIT AL CACAO, MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE, GELE' AI FRUTTI ROSSI</b> <i>Cocoa biscuit, dark chocolate mousse, red fruit gelé</i>	7€	<b>SPONGE CAKE AL LIMONE</b> <b>GELATO ALLA VANIGLIA, CREMA VARIEGATA AL LIMONE, CRUMBLE</b> <i>Vanilla ice cream, lemon cream, crumble</i>	8€
 <b>SEMIFREDDO AMARE</b> <b>DACQUOISE MANDORLE, CIOCCOLATO FONDENTE, NOCCIOLE</b> <i>Dacquoise almonds, dark chocolate, hazelnuts</i>	8€	 <b>BONET ALL'AMARETTO</b> <b>CIOCCOLATO, MANDORLE, PANNA</b> <i>Chocolate, almonds, Panna cream</i>	7€

## VINI AL CALICE

PASSITO DI PANTELLERIA	5€
CHATEAU PIADA SAUTERNES	10€
DONNAFUGATA BEN RYE	15€
MUFFATO DELLA SALA	20€

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati. Si prega di comunicare intolleranze e/o allergie al personale di sala.

\*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento 853/04.

According to regulation UE 1169/2011, we report that our dishes may contain cereal, gluten, shellfish, fish, egg, soy, peanuts, milk and lactose, nuts, celery, celery seeds, sulfites, lupins, clams, and derivative products. Please report intolerances and allergies to the staff.

\*In the absence of fresh product, we use highest quality frozen products. Some fresh products, like raw fish, are subjected to temperature reduction, compliant with regulations 853/04.