

SELEZIONE DI FORMAGGI

con confettura e mostarda di nostra produzione
e pan brioche tostato

ROBIOLA DI ROCCAVERANO

Az. Agricola AGRILANGA Vesime (Asti)

PARMIGIANO REGGIANO DI RAZZA BRUNA ALPINA 40 MESI

Az. Agricola Montanari e Gruzza Gaida (Reggio Nell'Emilia)

PECORINO GRAN RISERVA

Fattoria Buca Nuova Pienza (Siena)

PECORINO RISERVA DEL FONDATORE

Caseificio IL FIORINO Roccalbegna (Grosseto)

BLU MUGELLO

Fattoria IL PALAGIACCIO Scarperia (Firenze)

 Senza Glutine  Chef Fabrizio's Signature

In mancanza di prodotti freschi, potranno essere utilizzati prodotti congelati.

Per allergie o intolleranze specifiche si prega di rivolgersi al personale.

*Alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più
dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n.1169/2011.*

*Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita
documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.*

DESSERT

PARFAIT AL RICCIARELLO DI SIENA *F*

macedonia di frutta e verdura con erbe e infuso di spezie

DOLCE AUTUNNO *F*

royale di amaretti, zucca,
bignè alle castagne e gelato allo zenzero

DELIZIA AL CIOCCOLATO *F*

pompelmo ghiacciato al pepe Timut e salsa al lampone

RABBARO *F*

mandorla alla vaniglia e sorbetto all'aceto di mela

I NOSTRI GELATI

Lampone, miele di acacia e rosmarino, zucca e zenzero