

I nostri dessert



*La pasticceria e la gelateria sono
di nostra produzione*

*Si accettano dolci portati dall'esterno solo se sono di pasticceria e con connesso scontrino fiscale e/o
dichiarazione di conformità: per il servizio dello stesso vengono richiesti 2,00 € a persona*

*Gentile ospite, se hai delle allergie/intolleranze alimentari chiedi informazioni
sui nostri piatti; abbiamo a disposizione l'elenco degli allergeni presenti.
Nella preparazione presteremo tutte le attenzioni possibili, ma ricordiamo che la cucina
non è un ambiente sterile e può sempre esserci contaminazione crociata.*

La macedonia di frutta fresca € 4,50

Le fragole al limone € 4,50

L'ananas profumato al Grand Marnier € 5,50

La frutta cotta (pere, mele, prugne) € 4,50

La coppa di gelato di nostra produzione (3 palline) € 4,50

Gusti disponibili:



Alla frutta (senza latte): limone, passion fruit, fragola

Alle creme: fior di latte, vaniglia, mou, nocciola,
cioccolato, caffè, olio d'oliva e noci

La coppa gelato al fior di latte con frutti di bosco caldi € 5,00

La coppa meringa € 5,00

 *Il sorbetto al limone* € 3,00

La nostra Pazientina (dolce tipico padovano) € 5,50

Il semifreddo al torrone e cioccolato € 5,50

*La crostata di radicchio e fichi con gelato
all'extravergine di oliva e noci* € 5,50

*La crème brûlée con sciroppo d'acero, quenelle di fragole e biscotto
al cacao e mandorle* € 5,50

La bavarese al cioccolato e arancio € 5,50

Lo strudel di mele tiepido con salsa vaniglia € 5,50

I cantucci con bicchiere di vino Verduzzo passito € 5,50

La millefoglie € 5,50

*Il tortino di cioccolato caldo dal cuore morbido
(20 min. di cottura)* € 5,50