

## 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 tortino di castagne tiepido con salsa vaniglia* € 5,50

*Il semifreddo ai frutti rossi* € 5,50

*La crostata di pere tiepida con gelato al fior di latte* € 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 vaniglia* € 5,50

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

*Il semifreddo al croccante con cioccolato fuso* € 5,50

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

*La millefoglie* € 5,50