

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 di 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

L'ananas profumato al Grand Marnier € 5,50

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 - nocciola - cioccolato - olio d'oliva e noci - yogurt

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

La coppa meringa (gelato alle creme, cioccolato fuso, meringhe sbriciolate, panna) € 5,00

Il sorbetto al limone € 3,00

Tutti i gelati possono contenere tracce di glutine, uova, arachidi, latte, soia, frutta a guscio

La crostata di pere tiepida con salsa vaniglia € 6,00

(allergeni: glutine, uova, arachidi, latte, frutta a guscio)

La crème brûlée € 6,00

(allergeni: uova, arachidi, latte, frutta a guscio)

Il semifreddo al croccante con cioccolato fuso € 6,00

(allergeni: glutine, uova, arachidi, latte, frutta a guscio)

La crostata di ricotta e zenzero con fragole fresche € 6,00

(allergeni: glutine, uova, latte, arachidi, frutta a guscio)

Il semifreddo ai due cioccolati € 6,00

(allergeni: glutine, uova, arachidi, latte, frutta a guscio)

I cantucci con bicchiere di vino passito € 6,00

(allergeni: glutine, uova, arachidi, latte, frutta a guscio)

La millefoglie (allergeni: glutine, uova, arachidi, latte, frutta a guscio) € 6,00

La Pazientina (dolce tipico padovano) (allergeni: cereali, uova, arachidi, latte, frutta a guscio) € 6,00