

Dessert

<i>Meringa alla romana, polvere di pepe di Guinea tosata, mirtilli, crumble di nocciole</i> ••	6
<i>Sufflè al cioccolato fondente, terra di cacao, crumble di nocciole, con sottobosco</i> ••••	6
<i>Il giardino di Piero e la sua pera stregata ...</i> ••	7
<i>Pera alle erbe di campo e cioccolato, sottobosco e terra di cacao croccante</i>	
<i>Poppea, frolla pasticcera e crema, caramello</i> •••	6

Sorbetteria artigianale al cucchiaino

<i>Fragola e Red Porto Sanderman</i>	4
<i>Pere e Calvados</i>	4
<i>Mango e Rhum</i>	4
<i>Cedro e Menta</i>	4

Vini da Dessert in abbinamento servizio al calice 3,50

<i>Moscato passito di Trani</i>
<i>Vin Santo del Chianti</i>
<i>Libibbo</i>
<i>Moscato Giallo</i>
<i>Rosenkavalier Ritterhof</i>
<i>White Porto Sanderman</i>
<i>Red Porto Sanderman</i>
<i>Marsala alle mandorle</i>
<i>Moscato di Pantelleria</i>



Legenda delle sostanze che provocano allergia o intolleranze, riportate con uno specifico colore su ciascun piatto:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Uova e prodotti a base di uova
- Frutta secca, semi di sesamo, arachidi e soia