

Dessert

Zabaione e Savoiaro artigianale della Locanda • • •	€ 12,00
Zabaione con uova di Parisi mantecato a freddo ,Marsala alla mandorla , frutti di bosco su crema al caffè Pellini	
Poppea • • • •	€ 10,00
Crema pasticcera semifredda , caramello salato al sale rosa dell'Himalaya ,frolla croccante	
Sufflè al fondente di cioccolato • • • •	€ 10,00
Crumble di terra di cacao, gelato alla crema con salsa al cioccolato, panna montata Polvere di cacao, frutti di bosco	
Meringa alla romana • • • •	€ 8,00
Leggera meringa di gelato coulis di mirtili, mirtili pepe nero pregiato floreale della Tanzania	
Semifreddo ai frutti di bosco •	€ 10,00
Su crumble al cacao con sotto bosco fresco	
Affogato al caffè Gold • •	€ 7,00
gelato di crema , panna, caffè , frolla croccante	
Coppa gelato Antica Roma • •	€ 9,00
Gelato alla crema , elisir, panna, caramello salato , crumble di cacao	
Gelato allo Yogurt , frutti di bosco •	€ 8,00
Biscotteria secca e Passito • •	€ 8,00
Ciambelline croccanti di Ariccia con vino passito	

Le proposte potrebbero subire variazioni .

Legenda sostanze che provocano allergia o intolleranze , riportate con uno specifico colore in ciascun piatto

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