



ESSENZA

Restaurant

Menù Dolci / *Dessert Menu*

ESSENZA

Restaurant

Dolci / Dessert

Cedro, cioccolato bianco e aceto balsamico (A, C, G) <i>Citron, white chocolate and balsamic vinegar</i> (A, C, G)	14 €
Carota e mandorla (H) <i>Carrot and almond</i> (H)	14 €
Mela, caramello e vaniglia (A, G) <i>Apple, caramel and vanilla</i> (A, G)	14 €
Pera e latticello (G) <i>Pear and buttermilk</i> (G)	14 €
Selezione di gelati e sorbetti <i>Selection of homemade ice creams and sorbets</i>	14 €

Vini da dessert / Dessert wines

Moscadello di Montalcino – Tenuta Col D'Orcia 2019 <i>Moscato Bianco</i>	24 €
Passito di Pantelleria Ben Ryé – Donnafugata 2023 <i>Zibibbo</i>	20 €
Torcolato di Breganze – Maculan 2023 <i>Vespaiola</i>	20 €
Vin Santo del Chianti Rufina – Selvapiana 2018 <i>Trebbiano Toscano</i>	22 €

Capo Pasticciere - Davide Pascale

Indicazione sulla presenza degli allergeni negli alimenti ai sensi dell'art. 44 del reg.UE1169/2011: A = Cereali contenenti glutine, B = Crostacei, C = Uova, D = Pesce, E = Arachidi, F = Soia, G = Latte, H = Frutta a guscio, I = Sedano, L = Senape, M = Semi di sesamo, N = Anidride solforosa, O = Lupino, P = Molluschi / Indication of the presence of allergens in foods pursuant to Article 44 of Regulation (EU) No 1169/2011: A = Cereals containing gluten, B = Crustaceans, C = Eggs, D = Fish, E = Peanuts, F = Soya, G = Milk and lactose, H = Nuts, I = Celery, L = Mustard, M = Sesame seeds, N = Sulphur dioxide and sulphites, O = Lupine, P = Molluscs

