

Chef Pasticciere:  
*Aniello Noto*

Dessert

# Dessert

Vini in abbinamento  
Sweet wine recommendation

Mandorle e Lamponi<sup>7, 8, 12</sup>  
Almonds and raspberries<sup>7, 8, 12</sup>

Moscato d'Asti DOCG 2019  
Castello del Poggio

Cioccolato e Caffè<sup>1, 3, 7, 8</sup>  
Chocolate and Coffee<sup>1, 3, 7, 8</sup>

Passito di Pantelleria DOC Ben Ryè 2019  
Pellegrino

Limone<sup>1, 7, 8</sup>  
Lemon<sup>1, 7, 8</sup>

Colli di Salerno IGT Passion 2020  
Apicella

Cremoso di Ricotta e Ciliegia <sup>1, 3, 7, 8, 12</sup>  
Ricotta and Cherry Cheesecake <sup>1, 3, 7, 8, 12</sup>

Umbria IGT Muffato della Sala 2016  
Antinori

Babà, Limoncello e Frutti Rossi <sup>1, 3, 7, 8, 12</sup>  
Babà, Limoncello and Red Fruits <sup>1, 3, 7, 8, 12</sup>

Irpinia DOC Privilegio Passito 2019  
Feudi di San Gregorio

Dal Carrello dei Formaggi  
From the Cheese Trolley

Selezione di formaggi nazionali e internazionali <sup>7</sup>  
Italian and international cheese selection <sup>7</sup>

3 tipologie / 3 types

5 tipologie / 5 types

I nostri dessert  
potrebbero contenere sostanze allergiche.

L'ospite è gentilmente pregato di comunicare allo staff  
la presenza di particolari allergie o intolleranze alimentari.  
In ogni piatto gli allergeni presenti  
sono identificati mediante legenda numerica.

The Guest  
is kindly asked to communicate to the dining staff  
of any allergies or particular intolerances



1  
Glutine  
Gluten



2  
Crostacei  
Crustaceans



3  
Uova  
Eggs



4  
Pesce  
Fish



5  
Arachidi  
Peanuts



6  
Soia  
Soya



7  
Latticini  
Milk



8  
Frutta  
a Guscio  
Nuts



9  
Sedano  
Celery



10  
Senape  
Mustard



11  
Sesamo  
Sesame



12  
Anidride  
Solforosa  
Sulphites



13  
Lupini  
Lupin



14  
Molluschi  
Molluscs