

DESSERT KAART


vanaf 17.00 uur
keuken sluit om
21.30 uur


 is vegetarisch


 is vegan

 is glutenvrij

DOLCI

Seadas con miele Sardo  9,50
Milde schapenkaas gebakken in Sardijns deeg
met warme millefiori honing

Semifreddo al torroncino, di Padrino Pierlu  9,50
Semifreddo met nougat van amandelen en warme
millefiori honing, volgens recept van
peetvader Pierluigi
(*lactosevrij*)

Tiramisu, ricetta di Madrina Sara  9,50
Tiramisu, volgens recept van peetmoeder Sara

Tiramisu all'arancia  9,50
Tiramisu met sinaasappel

Torta del giorno  6,00
Vraag de bediening naar de taart van de dag

Coupe de gelato    7,50
IJsoupe met twee bolletjes roomijs. Keuze uit:
vanille, chocolade, pistache en aardbei (*van
aardbei is er ook een sorbetijs optie*)

* Met slagroom +0,50

DESSERTWIJN

Tokaterra *Vinicola Cherchi* 7,85
Een botrytiswijn, ook wel edele rot genoemd,
van lokale witte druiven die op de wijnstok
zijn gedroogd. Gerijpt in eiken vaten, heeft
het een vol, fluweelachtig aroma met gedroogd
fruit en kruidige tonen.

Heerlijk bij: seadas | sinaasappeltiramisu

Soffio di Sole *Cantina Santa Maria La Palma* 8,85
Levendige smaken van kersen en pruimen,
ondersteund door zachte tannines.

Heerlijk bij: semifreddo | traditionele tiramisu | taart



Voor informatie over allergenen, vraag ons personeel naar de allergenenkaart.