





DESSERT LIST


Chef Marco Murador

Tiramisù classico con savoiardi di nostra produzione ^(1,3,7)   € 8
Classic tiramisu with ladyfingers of our production ^(1,3,7)

Mousse al cioccolato, lamponi con crumble alle nocciole ^(1,3,7,8) € 8
Raspberry and chocolate mousse with hazelnut crumble ^(1,3,7,8)

Crème brûlée alla liquirizia con babà al limone ^(1,3,7,12) € 8
Liquorice crème brûlée with lemon babà ^(1,3,7,12)

Tarte tatin di mele con gelato alla cannella ^(1,3,7,8) € 8
Apple tarte tatin with cinnamon ice cream ^(1,3,7,8)

Pera Kaiser cotta al Raboso del Piave con selezione di formaggi "Ocelli" ^(7,12)  € 14
Kaiser pear cooked in Raboso del Piave wine with a selection of "Ocelli" cheese ^(7,12)

EX REG. CE 1169/2011

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

Consumare carne, pesce, frutti di mare o uova crudi o poco cotti può avere negative ripercussioni sulla salute.

EX REG. CE 1169/2011

Substances or products that cause allergies or intolerances.

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as so₂
13. Lupine and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All of the food we serve is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.

Warning: consuming raw or undercooked meat, poultry, see food, shellfish and egg may increase your risk of food-borne illness.
