



Da qui si ha la sensazione
di essere abbracciati dal paesaggio.
La sera la sala assume un'atmosfera
decisamente romantica, con luci soffuse
e l'immagine di San Marino sembra un quadro
che prende vita, magico ed affascinante,
perfetto per vivere un'esperienza unica.

La Nostra Pasticceria

Se il Dessert rappresenta il buon ricordo
che resta di un pasto, noi vogliamo lasciarvi
con una creazione capace di suscitare un'emozione.
Il nostro Chef Pasticciere seleziona solo le materie prime
del territorio per preparare le dolci tentazioni
che vi proponiamo di seguito.

Desserts

- Soufflé al cioccolato con cuore morbido passion fruit - 15 min
Chocolate souffle with a soft passion fruit heart 15 min € 6.00
- La nostra zuppa inglese
Our "zuppa inglese" trifle € 6.00
- Tiramisù secondo tradizione
Traditional Tiramisù € 6.00
- Cassatina siciliana con ricottina della "latteria di San Marino"
rivisitata con frutta secca sabbziata e cremoso al pistacchio
di Bronte
A small Sicilian cassata with ricotta from the "Latteria di San Marino" dairy
revisited with nut brittle and a "cremoso" of Bronte pistachios € 7.00
- Lingotto alla Gianduia con biscuit al cacao e cremoso
alla vaniglia
A Gianduia chocolate ingot with a cocoa biscuit and a vanilla flavoured
"cremoso" € 7.00
- Cremoso al latte di mandorla con menta, lamponi
e crumble croccante 
"Cremoso" made with almond milk and mint, raspberries and a crunchy
crumble € 6.00
- Frutta fresca di stagione
Fresh seasonal fruit € 5.00

Vini da Dessert al Calice

Repubblica di San Marino

Consorzio Vini RSM Moscato naturale I.O.

Consorzio Vini RSM Oro dei Goti € 5.00

Sicilia

Duca di Salaparuta Ambar moscato vino liquoroso € 3.00

Distillati

Rum diplomatico riserva esclusiva € 6.00

Rum Saint James Millesimato 2000 € 6.00

Rum Zacapa 15 Solera riserva € 6.00

Grappa Cleopatra Poli € 6.00

Grappa Berta invecchiata € 6.00

Grappa Storica nera € 6.00



Il Ristorante La Terrazza fa parte del:

