

SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCE

**FRUTTA A GUSCIO NUTS**

Mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*), noci pecan, *Carya illioniensis* (Wangenh) K Koch, Noci brasiliane (*Berthoiletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e loro prodotti. Tranne idadiusati per distillare distillati, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura.

Almonds (Amigdalus communis. L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecan nuts, Carya illioniensis (Wangenh) K Koch, Brazil nuts (Berthoiletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and their products. Except for the nuts that are used to make distilled spirits, including ethyl alcohol from farming.

**SOIA SOY BEANS**

Soia e prodotti a base di soia. Tranne l'olio e tocoferoli naturali di soia raffinati grassi di soia (E306), tocoferolo D-alfa naturale, succinato di tocoferolo D-alfa naturale proveniente da fonti di soia; oli vegetali derivanti da fitosteroli e esteri di fitosterolo provenienti da fonti di soia; Estratto di steroli vegetali da steroli di oli vegetali provenienti da fonti di soia.

Soy beans and soy based products. Except for oil and refined soy fat. Natural mixed tocopherols(E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; vegetable oils deriving from phytosterols and phytosterolesters from soybean sources; plant sterol ester from vegetable oil sterols from soybean sources.

**UOVA EGGS**

Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).

Eggs and egg based products (including eggs of all species of egg-layers).

**LATTE MILK**

Latte e prodotti a base di latte. Tranne il siero di latte utilizzato per la produzione di bevande distillate, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura, il lattitolo. Compresi latte di mucca, latte di capra, latte di pecora e ogni tipo di prodotto derivato.

Milk and milk based products (including lactose). Except for milk serum used to manufacture distilled spirits including ethyl alcohol from farming, lactitol. Including cow's milk, goat's milk, sheep's milk and every kind of derived product).

**ARACHIDI PEANUTS**

Arachidi e prodotti a base di archidi. *Peanuts and peanut based products.*



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 dolcitezioni che vi proponiamo di seguito.



IL NOSTRO
MENÙ SUL
TUO TELEFONO
INQUADRA
IL QR CODE

DESSERT

GELATO cheesecake con crumble alla mandorla e variegato ai frutti di bosco
 ICE CREAM cheese cake with almond crumble and mixed berries souce € 7,00



GELATO al pesto di pistacchio con crumble al cacao salado,
 lamponi freschi e salsa al mou € 7,00
 ICE CREAM pistachio pesto with salty cocoa crumble,
 fresh raspberries and mou souce



IL NOSTRO TIRAMISÙ Crema di mascarpone, dacquoise al caffè,
 crumble al cacao e grano saraceno € 7,00
 OUR TIRAMISU: Mascarpone cream, coffee dacquoise, cocoa
 and buckwheat crumble



STECCO al caramello, parfait alla vaniglia, gelè mango e maracuja
 CARAMEL STICK filled with vanilla parfait € 7,00
 with mango and maracuja gelee



SINFONIA AL CIOCCOLATO fondente al 76% con gelè ai lamponi e
 biscotto alla nocciola € 7,00
 76% DARK CHOCOLATE mousse white raspberries gelè
 and hazelnuts biscuit



PIÑA COLADA mousse al cioccolato bianco con cremoso al lime,
 ananas e rum con cake al limone € 7,00
 PIÑA COLADA coconut and with chocolate mousse with lime,
 ananas and rum cream based on lime cake



✓ CUBO con zeste di limone e mandorla con cremoso alle fragole
 e basilico e crema alle nocciole IGP € 7,00
 QUBE with strawberry and basil mousse,
 IGP hazelnuts cream and lemon and almond flakes

VINI DA DESSERT
AL CALICE

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Consorzio Vini RSM Moscato naturale I.O. € 5,00
 Consorzio Vini RSM Oro dei Goti € 5,00

SICILIA

Duca di Salaparuta Ambar moscato vino liquoroso € 5,00

DISTILLATI

Rum Saint James Millesimato 2000 Martinica isola dei Caraibi € 10,00
 Rum Diplomático Reserva Exclusiva La Miel Venezuela € 9,00
 Rum Zacapa 15 Solera reserva € 9,00
 Grappa Cleopatra Poli € 7,00
 Grappa Berta invecchiata € 7,00
 Grappa Storica nera € 7,00
 The Glenlivet 15 Years Old Scotch Whisky € 9,00
 Taketsuru Pure Malt Whisky Giapponese € 11,00
 Dalwhinnie 15 Years Old Single Malt Scotch € 11,00



IL NOSTRO
 MENÙ SUL
 TUO TELEFONO
 INQUADRA
 IL QR CODE