



## **MENU DESSERT AUTUNNO 2020**

### **SOTTOBOSCO**

Consistenze di nocciola, pistacchio e cacao amaro  
*Different textures of hazelnut, pistachio and bitter cocoa (3, 7, 8, 9)*

*dieci euro*



### **PASTA FROLLA**

Crostatina bruciata con marmellata di mirtilli, melograno e uva fragola  
*Burned tart with cranberry jam, pomegranate and strawberry grape (1, 3, 7)*

*dieci euro*

### **SETTE VELI**

Ortaggi, acidità, frutta e cioccolato  
*Vegetables, acidity, fruit and chocolate (1, 3,)*

*dieci euro*

### **FORMAGGIO**

Selezione di formaggi artigianali con miele allo zafferano "Pura Crocus" di Montalcino  
*Selection of artisan cheese with "Pura Crocus" farm saffron honey from Montalcino (7)*

*quindici euro*

