

Enfasi

I NOSTRI DESSERT

LE NOSTRE CREAZIONI

Tortino al Cioccolato dal Cuore Tenero (1+3+7+8)

Molten chocolate lava cake

Schokolandenkuchen mit geschmolzenem Herzen

€ 10

Vino consigliato:

Aleatico Passito dell'Elba

€ 9,00

*Cantucci fatti in casa con Mandorle toscane
e Vin Santo del Chianti, invecchiato di 10 anni*

“Carobbio Occhio di Pernice”

(1+3+7+8)

Homemade Typical Tuscan biscuits with sweet wine

Hausgemachte Cantucci mit süßem Wein

€ 10

LE NOSTRE CREAZIONI

Crema Sfiziosa su Croccante alle Mandorle e Arancia (1+3+7+8)

Fanciful Cream on Crunchy Almond and Orange

Delikate Creme auf Mandelkrokant und Orange

€ 10

Vino consigliato:

Mantellassi Passito Alì Alè

€ 9,00

Cheesecake di Bufala con coulis di fragole fresche (1+3+7+8)

Buffalo cheesecake with coulis of fresh strawberries

Büffelkäsekuchen mit frischer Erdbeercoulis

€ 10

Vino consigliato:

Caravaglio Malvasia delle Lipari

€ 9,00

LE NOSTRE CREAZIONI

Millefoglie con crema alle castagne, aromatizzata al rum scuro (1+3+7+8)

Sweet millefeuille with Chestnut Cream and dark rum
Süße Millefeuille mit Kastaniencreme und dunklem Rum

€10

Vino consigliato:

Ferrandes Passito di Pantelleria

€ 9,00

Croccante di Frolla, Mousse di Cioccolato Bianco Caramellato,

Crema di Lamponi e Intrigo di Meringa (1+3+7+8)

Crunchy shortcrust, Candy white chocolate mousse, Pomegranate cream, Decorated Meringue
Knuspriges Mürbegebäck, Mousse von karamellisierter weißer Schokolade, Granatapfel-Creme,
Dekorierte Meringue-Kuchen

€ 10

Vino consigliato:

Aleatico Passito dell'Elba

€ 9,00

LE NOSTRE CREAZIONI

Tiramisù (1+3+7+8)

Tiramisù

Tiramisù

€ 10

Vino consigliato:

Ferrandes Passito di Pantelleria

€ 9,00

Vini consigliati:
Recommended wines - Empfohlene Weine

Aleatico Passito dell'Elba € 9,00

VinSanto del Chianti invecchiato 10 anni "Canobbio Occhio di Pernice" € 9,00

Mantellassi Passito Alì Alè € 9,00

Caravaglio Malvasia delle Lipari € 9,00

Ferrandes Passito di Pantelleria € 9,00

GLI INTRAMONTABILI

Tartufo nero o bianco (1+3+5+6+7+8+12)

Tartufo Ice-cream (black or white)

Tartufo Ice (Schwarz od. Weiß)

€ 6

Tartufo nero o bianco affogato al caffè espresso o liquore (1+3+5+6+7+8+12)

Tartufo Ice-cream with coffee or liqueur poured on

Tartufo Ice mit Espresso Kaffee

€ 8

Macedonia di frutta fresca

Fresh Fruit Salad

Fruchtsalat

€ 6

Sorbetto al Limone o al Caffé (1+3+5+6+7+8)

Lemon or Coffee Sorbet

Zitronen oder Kaffee Sorbet

€ 6

PER I PIU' PICCOLI

Gelato Sammontana
(Stecco Blocco - Sansoni - Cornetto - Biscotto)
(1+3+5+6+7+8+12)
Sammontana Ice Cream
Sammontana Eisbecher
€ 3,00

Cod.	ALLERGENI CHE POSSONO ESSERE CONTENUTI NELLE PREPARAZIONI
1	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola <i>CEREALS CONTAINING GLUTEN</i> Namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamutor their hybridised strains, and products thereof except: (a) <i>wheat based glucose syrups including dextrose</i> ; (b) <i>wheat based maltodextrins</i> ; (c) <i>glucose syrups based on barley</i> ; (d) <i>cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin</i> ;
3	Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof.
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof.
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. Soybeans and products thereof. except: (a) fully refined soybean oil and fat, (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D- alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio Milk and products thereof. except: whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; lactitol.
8	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne la frutta a guscio utilizzata per la produzione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola Nuts: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti Sulphur dioxide and sulphites

ALLERGENI CHE POSSONO ESSERE CONTENUTI NELLE PREPARAZIONI

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (buffet area).

So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

La nostra è una “cucina espressa”: Ci scusiamo con i nostri Clienti per l'eventuale attesa dovuta alla preparazione espressa delle portate.