

mesu



La direzione, nel presentarVi il menù,  
Vi ricorda che tutti i piatti sono preparati al momento,  
pertanto ci scusiamo di eventuali tempi di attesa.

Il pane fresco viene fatto tutte le mattine.

I dolci sono di produzione propria.

\* \* \*

Come vino della casa abbiamo optato per la soluzione in bottiglia.

Il ristorante vanta a disposizione il sommelier **Silvio Wu**,  
certificato AIS di Terzo Livello, pronto ad aiutarVi nella scelta  
del miglior vino da abbinare ai Vostri piatti.

*“Il vino, se lo accosti con attenzione, è in grado di farti un racconto  
in cui intendi realmente i valori della terra dove è nato,  
del vitigno che gli ha dato vita, il valore dell’uomo che lo ha coltivato  
e di quello che lo ha vinificato”*

**(Luigi Veronelli)**

\* \* \*

Siamo alla ricerca di un costante miglioramento per poterVi  
offrire il meglio, non esitate quindi a fornirci riscontri/suggerimenti  
positivi o negativi delle Vostre esperienze.

\* \* \*

*La direzione e il personale ringraziano per la preferenza.*

## **Regolamento (ue) n.1169/2011 allergeni**

Nel nostro menù sono presenti le seguenti sostanze/prodotti che provocano allergie:

- 1 Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
- 2 Crostacei e relativi prodotti
- 3 Uova e relativi prodotti
- 4 Pesce e relativi prodotti
- 5 Arachidi e relativi prodotti
- 6 Semi di soia e relativi prodotti
- 7 Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
- 8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi
- 9 Sedano e relativi prodotti
- 10 Senape e relativi prodotti
- 11 Semi di sesamo e relativi prodotti
- 12 Diossido di zolfo e solfiti
- 13 Lupino e relativi prodotti
- 14 Molluschi e relativi prodotti

Avvisiamo la gentile clientela di comunicare al nostro personale di sala qualsiasi tipo di intolleranza/allergia dei prodotti/sostanze sopracitati.

In mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato il congelato di prima qualità.

---

## **Regulation (EU) n.1169 / 2011 allergens**

Our menu contains the following substances/products causing allergies:

- 1 Cereals containing gluten
- 2 Crustaceans and shellfish products
- 3 Eggs and egg products
- 4 Fish and fish products
- 5 Peanuts and peanut products
- 6 Soy and soy products
- 7 Milk and milk-based products (including lactose)
- 8 Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts
- 9 Celery and celery products
- 10 Mustard and mustard-based products
- 11 Sesame seeds and sesame seed products
- 12 Sulfur dioxide and sulphites
- 13 Lupins and lupins-based products
- 14 Shellfish and shellfish products

Since during the processing steps there may be contamination of allergens, we kindly ask you to communicate to our staff any type of intolerance/allergy to products/substances mentioned above or to consult the book of allergens.

Top quality frozen fish will be served in case of lack of fresh fish.



<b>Insalata di mare con verdure cotte in agrodolce</b> Seafood salad with sweet and sour vegetables	<b>€ 16,00</b>
<small>ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4-9-14</small>	
<b>Tris di pesce gratinato su conchiglie</b> ( <i>gamberi, salmone e spada</i> ) Tris of fish au gratin ( <i>Shrimp, salmon and swordfish</i> )	<b>€ 12,00</b>
<small>ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-4-7</small>	
<b>Insalata di polpo alla siciliana</b> Octopus salad in sicilian style	<b>€ 16,50</b>
<small>ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4-14</small>	
<b>Guazzetto di cozze</b> Peppered mussels	<b>€ 12,50</b>
<small>ALLERGENI/ALLERGENS: 1-4-14</small>	
<b>Tartara di tonno fresco</b> (+ <i>scaglie di tartufo nero</i> + € 5,00) Tuna tartar (+ black truffle flakes + € 5,00)	<b>€ 18,00</b>
<small>ALLERGENI/ALLERGENS: 4</small>	
<b>Crudità di pesce</b> ( <i>4 gamberi rossi, 3 ostriche, 1 scampo, 1 gamberone, carpaccio di tonno</i> ) Plateau of crudité	<b>€ 28,00</b>
<small>ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4-14</small>	
<b>Ostriche</b> ( <i>Fine de Claire</i> ) Oyster ( <i>Fine de Claire</i> )	<b>cad. € 4,00</b>
<small>ALLERGENI/ALLERGENS: 14</small>	
<b>Moscardini al pomodoro</b> Octopus with tomato	<b>€ 13,50</b>
<small>ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-4-9-14</small>	
<b>Burrata con Acciuga del Mar Cantabrico</b> Burratina with anchovies from the Cantabrian	<b>€ 12,00</b>
<small>ALLERGENI/ALLERGENS: 4-7</small>	
<b>Burrata con crudo di Parma</b> Burrata with Parma ham	<b>€ 14,00</b>
<small>ALLERGENI/ALLERGENS: 7</small>	
<b>Tagliere di salumi misti con gnocco fritto</b> Mixed sliced salami with italian fried gnocco	<b>€ 15,00</b>
<small>ALLERGENI/ALLERGENS: 1</small>	

Scialatielli freschi allo scoglio

Seafood spaghetti

€ 16,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-3-4-14

Spaghetti alle vongole (+ bottarga + € 2,00)

Spaghetti with clams (+ bottarga + € 2,00)

€ 16,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-4-14

Tagliolini freschi con pesce spada, gamberi,  
finocchio selvatico, uva passa e pinoli tostati

Spaghetti with swordfish, shrimp, wild fennel, raisins and toasted pine nuts

€ 17,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-3-4-8-14

Scialatielli freschi all'astice

Scialatielli with lobster

€ 24,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-3-4-14

Paccheri al pesto di agrumi, salmone,  
gamberi e scaglie di mandorle

Paccheri with citrus pesto, salmon, prawns and almond flakes

€ 15,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-4-7-8-14

Risotto ai frutti di mare (*min. per 2 persone*)

Seafood risotto

€ 14,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4-7-14

Paccheri al pomodoro con burrata e 'nduja

Paccheri with tomato, burrata and 'nduja (spicy)

€ 12,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7-9

Agnoli a mano con porcini e grana a scaglie,  
ripieni di tartufo nero e stracchino

Handmade ravioli with porcini mushrooms and parmesan flakes,  
filled with black truffle and stracchino.

€ 15,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-3-7-8-9

Prisi

Pasta & rice dishes

**Branzino intero alla griglia** (*circa 500 g.*)  
Grilled seabass (appr. 500 g.) € 17,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 3-4-5-10

**Calamari arrostiti su letto di misticanza,  
pomodorini e olive taggiasche**  
Roasted calamari on a bed of mixed greens, cherry tomatoes, and Taggiasca olives. € 19,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4-7

**Calamari fritti**  
Fried squid € 17,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-2-4-5-8-14

**Grigliata mista di pesce**  
Mixed grilled of fish € 21,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4

**Pesce spada ai ferri**  
Grilled swordfish € 15,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 4

**Tonno scottato con cipolle caramellate**  
Seared tuna with caramelized onions € 19,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4

**Gamberoni alla piastra** (*5 pezzi*)  
Grilled prawns € 17,50

ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4

**Secos di di mare**  
Seafood dishes

## Filetto di manzo alla griglia

Grilled beef fillet

€ 22,00

## Fiorentina di scottona alla griglia (circa 1000 g.)

Grilled t-bone steak (appr. 1000 g.)

€ 60,00

## Costata di scottona alla griglia (circa 500 g.)

Rib eye steak (appr. 500 g.)

€ 24,00

## Tagliata di filetto di manzo ai porcini

Beef tagliata with porcini mushrooms

€ 24,00

## Cotoletta di vitello orecchio d'elefante

Veal breaded cutlet

€ 21,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-3-5-8

## Cotoletta di vitello alla milanese primavera

Spring style Veal breaded cutlet with cherry tomatoes and arugola

€ 25,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-3-5-8



Secos di di terra  
Meat dishes

# Costorni

## Side Order

Patate saltate

Sauteed potatoes

€ 6,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-5-8

Patatine fritte

French fries

€ 5,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 1-5-8

Spinaci al burro

Spinach with butter

€ 5,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 7-9

Insalata mista

Mixed salad

€ 5,00

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

€ 6,00

## Le insalatissime

### Salads

Insalata San Daniele (*lattuga, crudo, grana a scaglie*)

Lettuce, raw ham, parmesan shavings

€ 13,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 7

Insalatona

(*lattuga, radicchio, carote, tonno, olive, mozzarella di bufala, gamberetti, pomodorini*)

Lettuce, radishes, carrots, tuna, olives, fior di latte, shrimp, cherry tomatoes

€ 15,00

ALLERGENI/ALLERGENS: 2-4-7

Insalata Borgo Antico

(*Lattuga, radicchio, gamberetti, pomodoro, grana*)

Lettuce, chicory, shrimps, tomato, parmesan

€ 11,50

ALLERGENI/ALLERGENS: 2-7



Fino a 9 anni Up to 9 years

## Menù *Pocoyo*

€ 10,00

- Penne al pomodoro o pesto ALLERGENI/ALLERGENS: 1-9  
Penne with tomato or pesto sauce
- Bibita • Drink
- Coperto • Service charge



## Menù *Cars*

€ 10,00

- Pizza baby a scelta tra:  
Baby pizza choice between:
  - Wurstel • Wurstel ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7
  - Margherita • Margherita ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7
  - Prosciutto cotto • Ham ALLERGENI/ALLERGENS: 1-7
- Bibita • Drink
- Coperto • Service charge



## Menù *Ben Ten*

€ 12,00

- Cotoletta • Cutlet ALLERGENI/ALLERGENS: 1-5-3
- Patatine • French Fries ALLERGENI/ALLERGENS: 1-5-8
- Bibita • Drink
- Coperto • Service charge



Menù bambini  
Children's menù

Aggiunta ingredienti a partire da € 1.00.

Su richiesta, serviamo le pizze basse al tagliere con supplemento di € 4.00.

Impasto integrale € 2,00.

## Base Margherita

Margherita Allergeni/Allergens: 1-7 € 6,50

*Pomodoro, fior di latte*

Napoletana Allergeni/Allergens: 1-4-7 € 7,50

*Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano*

Pugliese Allergeni/Allergens: 1-7 € 7,50

*Pomodoro, fior di latte, cipolla*

Romana Allergeni/Allergens: 1-4-7 € 8,50

*Pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe, olive*

Wurstel Allergeni/Allergens: 1-7 € 7,50

*Pomodoro, fior di latte, wurstel*

Prosciutto Allergeni/Allergens: 1-7 € 7,50

*Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto*

Quattro stagioni Allergeni/Allergens: 1-6-8 € 9,00

*Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive*

Calzone normale Allergeni/Allergens: 1-7 € 7,50

*Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto*

Calzone farcito Allergeni/Allergens: 1-7 € 8,50

*Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi*

Prosciutto e funghi Allergeni/Allergens: 1-7 € 8,00

*Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi*

Capricciosa Allergeni/Allergens: 1-4-7 € 9,00

*Pomodoro, fior di latte, prosciutto, carciofi, funghi, olive, acciughe*

Tonno e cipolle Allergeni/Allergens: 1-4-7 € 8,00

*Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle*

Calzone tirolese Allergeni/Allergens: 1-7 € 8,50

*Pomodoro, fior di latte, zola, speck*

Diavola Allergeni/Allergens: 1-7 € 7,50

*Pomodoro, fior di latte, spianata calabra*

segue 

Le nostre Pizze  
Our pizzas

<b>Margherita + bufala</b> Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 8,00</b>
<i>Pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala</i>	
<b>Al crudo</b> Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 8,00</b>
<i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo</i>	
<b>Speck</b> Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 7,50</b>
<i>Pomodoro, fior di latte, speck</i>	
<b>Contadina</b> Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 8,50</b>
<i>Pomodoro, fior di latte, verdure grigliate</i>	
<b>Vergine</b> Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 8,50</b>
<i>Pomodoro, fior di latte, panna, prosciutto crudo</i>	
<b>Porcini</b> Allergeni/Allergens: 1-7-4	<b>€ 8,00</b>
<i>Pomodoro, fior di latte, funghi porcini</i>	
<b>Mare e monti</b> Allergeni/Allergens: 1-4-7-14	<b>€ 11,50</b>
<i>Pomodoro, fior di latte, frutti di mare, funghi porcini</i>	
<b>Pescatore</b> Allergeni/Allergens: 1-4-7-14	<b>€ 11,00</b>
<i>Pomodoro, fior di latte, frutti di mare</i>	
<b>Calabrese</b> Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 9,50</b>
<i>Pomodoro, fior di latte, spianata calabra, cipolle, olive, peperoni</i>	
<b>Simone</b> Allergeni/Allergens: 1-5-7-8	<b>€ 8,50</b>
<i>Pomodoro, fior di latte, patatine fritte e salsiccia</i>	
<b>Diavola e zola</b> Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 8,50</b>
<i>Pomodoro, fior di latte, zola, spianata calabra</i>	
<b>Sassella</b> Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 9,50</b>
<i>Pomodoro, fior di latte, bresaola, porcini</i>	
<b>Speciale</b> Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 10,00</b>
<i>Pomodoro, fior di latte, pancetta, salame piccante, funghi, peperoni, salsiccia</i>	
<b>Primavera</b> Allergeni/Allergens: 1-4-7-14	<b>€ 9,00</b>
<i>Pomodoro, fior di latte, gamberetti e rucola</i>	
<b>Calamari</b> Allergeni/Allergens: 1-2-4-5-7-8-14	<b>€ 11,50</b>
<i>Pomodoro, fior di latte, calamari fritti</i>	
<b>Excalibur</b> Allergeni/Allergens: 1-4-7	<b>€ 12,50</b>
<i>Pomodoro, fior di latte, crudo, porcini, crema di tartufo</i>	

segue 

**Le nostre Pizze**  
Our pizzas

**Re Artù** Allergeni/Allergens: 1-7 € 10,00

*Pomodoro, fior di latte, porcini, grana, speck, rucola*

**Lo scudo** Allergeni/Allergens: 1-7 € 8,50

*Pomodoro, fior di latte, asparagi, pancetta, grana*

**Il medioevo** Allergeni/Allergens: 1-7 € 9,00

*Pomodoro, fior di latte, asparagi, porcini, pinoli*

**Valtellina** Allergeni/Allergens: 1-7 € 9,00

*Pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola, grana a scaglie*

**Bri – bri** Allergeni/Allergens: 1-7 € 9,50

*Pomodoro, fior di latte, brie, crudo, rucola*

**Velenosa** Allergeni/Allergens: 1-4-7 € 10,00

*Pomodoro, fior di latte, peperoni, zola, funghi, tonno, spianata calabra, cipolla*

**Gustosa** Allergeni/Allergens: 1-7 € 9,50

*Pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, pancetta, pom. fresco, rucola*

## Base Rosse

**Marinara** Allergeni/Allergens: 1 € 6,00

*Pomodoro, aglio, origano*

**Siciliana** Allergeni/Allergens: 1-4 € 8,00

*Pomodoro, cipolle, acciughe, capperi, olive, grana*

**Arrabbiata** Allergeni/Allergens: 1 € 8,50

*Pomodoro, salame piccante, capperi, olive, peperoncino*

**Enrico** Allergeni/Allergens: 1-4-7 € 9,00

*Poco pomodoro, bufala, acciughe, origano, a fine cottura prosciutto cotto*

## Base Bianca

**Salsiccia e Friarielli** Allergeni/Allergens: 1-7 € 8,50

*Mozzarella, salsiccia, friarielli*

**Quattro formaggi** Allergeni/Allergens: 1-7 € 8,50

*Fior di latte, brie, zola, scamorza*

segue 

**Le nostre Pizze**  
Our pizzas

<b>Amarcord</b>	Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 9,00</b>
<i>Fior di latte, prosciutto, zucchine, brie</i>		
<b>Campanile</b>	Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 8,50</b>
<i>Fior di latte, zola, salsiccia, trevisana</i>		
<b>Parcival</b>	Allergeni/Allergens: 1-4-7	<b>€ 9,50</b>
<i>Fior di latte, zucchine, gamberetti, pangrattato</i>		
<b>Antica</b>	Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 9,00</b>
<i>Fior di latte, pancetta, scamorza, peperoni</i>		
<b>Delicata</b>	Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 7,50</b>
<i>Fior di latte, pomodorino fresco, rucola</i>		
<b>Raffinata</b>	Allergeni/Allergens: 1-4-7	<b>€ 10,50</b>
<i>Fior di latte, porcini, gamberetti, grana</i>		
<b>Riccardo cuor di leone</b>	Allergeni/Allergens: 1-4-7-14	<b>€ 9,00</b>
<i>Fior di latte, pomodorino fresco, gamberetti, zucchine, rucola</i>		
<b>Il giullare</b>	Allergeni/Allergens: 1-4-7	<b>€ 9,50</b>
<i>Fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorino fresco, capperi, acciughe</i>		
<b>Il castello</b>	Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 8,50</b>
<i>Fior di latte, verdure alla griglia, pan grattato</i>		
<b>Provolina</b>	Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 8,00</b>
<i>Fior di latte, scamorza, pancetta, pepe</i>		
<b>Ginevra</b>	Allergeni/Allergens: 1-4-7	<b>€ 9,00</b>
<i>Fior di latte, pomodorini, rucola, tonno, grana a scaglie</i>		
<b>Merlino</b>	Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 9,00</b>
<i>Mozzarella di bufala, olive, rucola, grana a scaglie, pomodorino fresco</i>		
<b>Mediterranea</b>	Allergeni/Allergens: 1-4-7-14	<b>€ 10,50</b>
<i>Fior di latte, bufala, insalata di mare, pomodorino fresco, rucola</i>		
<b>Bufalona</b>	Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 10,00</b>
<i>Fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorino fresco, porcini, rucola</i>		
<b>Bresufola</b>	Allergeni/Allergens: 1-7	<b>€ 9,50</b>
<i>Mozzarella di bufala, pomodorino fresco, bresaola</i>		

**Le nostre Pizze**  
Our pizzas

## Vino bianco della casa ALLERGENI/ALLERGENS: 12

Cuvée Bollicine

bottiglia intera 75 cl € 13,00

sfuso della bottiglia

• 50 cl € 9,00

• 25 cl € 4,50

Masso Bianco (*Blend di Trebbiano Vermentino Sauvignon*) Doc Mantellassi (fermo)

• bottiglia intera 75 cl € 13,00

sfuso della bottiglia

• 50 cl € 9,00

• 25 cl € 4,50

## Vino rosso della casa ALLERGENI/ALLERGENS: 12

Canneto (*Sangiovese*) Doc Mantellassi

• bottiglia intera 75 cl € 13,00

sfuso della bottiglia

• 50 cl € 9,00

• 25 cl € 4,50

## Vini al calice ALLERGENI/ALLERGENS: 12

• Calice vino bianco selezione Borgo Antico 15 cl € 6,00

• Calice vino rosso selezione Borgo Antico 15 cl € 6,00

Bibite in vetro (33 cl) € 3,00

Acqua Panna o San Pellegrino cl. 75 € 3,00

Caffè € 2,00

Caffè decaffeinato € 2,00

Caffè corretto € 2,50

Liquori nazionali € 4,00

Liquori esteri € 5,00

Coperto € 3,00

# Birre

ALLERGENI/ALLERGENS: 1

## Birra chiara alla spina

- piccola € 3,00
- media € 5,50

## Birra rossa alla spina

- piccola € 3,50
- media € 6,50

Birre in bottiglia Heineken, Moretti, etc. € 5,00



## Birra artigianale prodotta dal Birrificio l'Orso Verde

ALLERGENI/ALLERGENS: 1



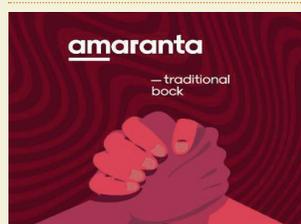
**SENSAZIONI:** *miele, crosta di pane erbe aromatiche, fiori di campo*

**TIPOLOGIA:** *Munich helles*

**GRADO ALC.:** 5%

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,5 lt

€ 8,50



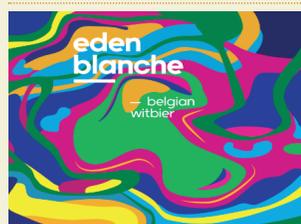
**SENSAZIONI:** *malto, caramello, frutti rossi, miele di castagno, frutta secca*

**TIPOLOGIA:** *Traditional bock*

**GRADO ALC.:** 6%

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,5 lt

€ 8,50



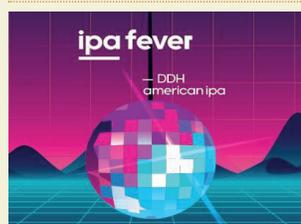
**SENSAZIONI:** *malto, scorza d'arancia coriandolo, finale acidulo*

**TIPOLOGIA:** *Belgian witbier*

**GRADO ALC.:** 5%

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,5 lt

€ 8,50



**SENSAZIONI:** *frutta tropicale fiori di campo, frutta matura*

**TIPOLOGIA:** *DDH American IPA*

**GRADO ALC.:** 6%

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,5 lt

€ 8,50

# Di nostra produzione

Tiramisù Allergeni/Allergens: 1-3-7-8 € 6,50

Cheesecake € 6,50

*Al frutto della passione* Allergeni/Allergens: 1-3-7-8

Tortino al fondente € 7,50

*Servito caldo con pallina di gelato* Allergeni/Allergens: 1-3-7-8

Panna cotta € 6,50

*Con frutti di bosco* Allergeni/Allergens: 1-7

*Con pistacchio* Allergeni/Allergens: 1-3-5-6-7-8

*Con caramello salato* Allergeni/Allergens: 1-7

Semifreddo all'amaretto € 6,50

*con scaglie di mandorle caramellate* Allergeni/Allergens: 1-3-6-7-8-11

Semifreddo al pistacchio Allergeni/Allergens: 1-3-5-6-7-8-11 € 6,50

## I Classici

Sorbetto al limone € 5,00

Allergeni/Allergens: 7

Sorbetto al cucchiaino

*pompelmo oppure mango* € 6,00

*pera & Calvados oppure aranca & Campari* € 7,50

Gelato misto Allergeni/Allergens: 1-7-8 € 5,50

*2 palline a scelta tra: fiordilatte, crema, nocciola, cioccolato, pistacchio, limone*

Tartufi € 6,50

*Nero o bianco* Allergeni/Allergens: 1-6-7

Semifreddo al torroncino Allergeni/Allergens: 6-7-8 € 6,50

Meringa € 6,50

*Liscia - Frutti di bosco (+ € 1,00)* Allergeni/Allergens: 1-3-7

Cialda pistacchiosa Allergeni/Allergens: 1-6-7-8 € 8,00

*gelato al pistacchio, cioccolata calda, panna montata, scaglie di cioccolato*

Cialda sottobosco Allergeni/Allergens: 7-8-10 € 8,00

*gelato affogato con frutti di bosco caldi, panna montata, scaglie di cioccolato*

Ananas € 6,50

Fragole € 6,50

*(+ pallina di gelato € 2,00)* Allergeni/Allergens: 1-7-8