

IL REFETTORIO

l'essenza del ristoro

MENÙ

I NOSTRI DOLCI

DOLCE / DESSERT

Crème brûlée aromatizzato alla lavanda (3,7)

Cremè bruleè with lavender essence

€ 8,00

Tiramisù Majer con “Uova di Montagna” (1,3,7)

Majer Tiramisù with free range chicken “Mountain Egg”

€ 8,00

Meringa con panna montata, frutta di stagione e salsa
al frutto della passione (1,3,7)

Meringue with whipped cream, seasonal fruit and passion fruit sauce

€ 8,00

Mele caramellate su mousse di vaniglia e crumble di mandorle (1,3,7,8)

Caramelized apples on vanilla mousse and almond crumble

€ 8,00

Crema alla vaniglia con frutti di bosco e biscotti artigianali (1,3,7)

Vanilla cream with berries and artisan biscuits

€ 8,00

N.B. Nei nostri piatti possono essere presenti alcuni prodotti considerati per alcuni ALLERGENI.

Tale presenza è eventualmente segnalata per ciascun piatto tramite numeri che rimandano alla lista pubblicata qui sotto.

Se siete soggetti a qualche allergia alimentare, vi preghiamo cortesemente di informare sempre e in ogni caso il nostro personale di servizio.

Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg, 4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy,
7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 - sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard,
11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfish