



## SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE O INTOLLERANZE!

 1 FRUTTA A GUSCIO

 8 CEREALI CONTENENTI GLUTINE

 10 UOVA

 12 ARACHIDI

 13 SOIA

 14 LATTE

 VEGAN

 GLUTEN FREE

 NO LATTOSIO

*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 dolci tentazioni che vi proponiamo di seguito.



## DESSERT

**LEMON: Gelèe al limone, mousse alla vaniglia e cioccolato bianco, namelaka al lime e biscotto marzapane** € 7,50

*LEMON: Lemon jelly, vanilla and white chocolate mousse, lime namelaka, and marzipan biscuit*



**LA NOSTRA CHEESECAKE: Mousse al formaggio con gelèe ai frutti di bosco, biscuit ai frutti rossi e biscotto** € 7,50

*OUR CHEESECAKE: Cheese mousse with forest fruit jelly, red fruit biscuit, and crispy biscuit*



**LINGOTTO AL PISTACCHIO E AMARENA: Biscuit al pistacchio di Sicilia con composta di amarena, cremoso al pistacchio di Sicilia e ganache al cioccolato bianco al profumo di vaniglia** € 7,50

*PISTACHIO AND AMARENA INGOT: Sicilian pistachio biscuit with amarena compote, Sicilian pistachio cream, and white chocolate ganache with vanilla scent*



**IL NOSTRO TIRAMISU': Mousse al mascarpone, namelaka e biscuit al caffè, con croccante al cioccolato** € 7,50

*OUR TIRAMISU: Mascarpone mousse, namelaka, coffee biscuit, with chocolate crunch*



*"I nostri dolci sono tutti fatti in casa nel nostro laboratorio di pasticceria"*

*"All our desserts are homemade in our pastry laboratory"*

**GELATO. Gelato alla nocciola piemontese IGP, con variegato alle noci pecan e crumble al muscovado** € 6,50

*ICE CREAM: Piedmont hazelnut IGP ice cream, with pecan nut variegated and muscovado crumble*



**GELATO: Gelato alla vaniglia, variegato al caramello e pop corn con sablé al cacao** € 6,50

*ICE CREAM: Vanilla ice cream, caramel variegated and popcorn with cocoa sablé*



**Sorbetto exotico, mango, ananas e passion fruit su guazzetto di frutta fresca** € 6,50

*Exotic sorbet, with mango, pineapple and passion fruit*



*"I nostri gelati sono della nostra "Cremeria del Titano"*

*"Our ice creams are from our "Cremeria del Titano"*

## VINI E LIQUORI AL CALICE

### REPUBBLICA DI SAN MARINO

**MCM 26** Liquore al Sangiovese di San marino € 4,50  
**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 € 11,00  
**Rum Diplomático** Reserva Exclusiva La Miel Venezuela € 10,00  
**Rum Zacapa 23** Solera reserva € 11,00  
**Grappa Cleopatra** Poli € 7,00  
**Grappa Berta** invecchiata € 7,00  
**Grappa Storica** nera € 7,00  
**The Glenlivet** 15 Years Old Scotch Whisky € 10,00