

LOCANDA DEI GIURATI

Cucina italiana con brace

desserts

Dolci

Desserts

Cheesecake al cioccolato fondente e arancia candita (1.3.7.)

Dark chocolate and candied orange cheesecake

8€

Pairing: Barolo chinato 8€

Tartelletta ricotta e cioccolato e pera marinata al sassella (1.3.7.8.)

Ricotta and chocolate tartlet with Sassella wine marinated pear

8€

Pairing: Recioto della Valpolicella - Bertani 7€

Tiramisù (1.3.7.)

8€

Pairing: Passito di pantelleria - Florio 6€

Diplomatica all'amarena (1.3.7.)

Black Cherry Diplomatica

Puff pastry, sponge cake, custard, and whipped cream soaked in Alchernes liqueur

8€

Pairing: Passito di Montefalco Sagrantino - Arnaldo Caprai 9€

Pannacotta al cioccolato bianco con fragole

White chocolate panna cotta with strawberries

8€

Pairing: Homemade Limoncello 6€

Carta Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni ed elencati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine
(Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)
8. Frutta secca in guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
(in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

*prodotto surgelato