

Il Picchio allegro vi presenta:

I dolci contrassegnati con (s/g) sono privi di glutine

Ciambelline al vino con zibibbo siciliano € 5,00

Crema al mascarpone con fragole (s/g) € 6,00

Crema al mascarpone con sbriciolata di amaretti (s/g) € 5,00

Crema catalana (s/g) € 4,00

Delizia al pistacchio con polvere di caffè (s/g) € 5,00

Frolle con zibibbo siciliano € 6,00

Mix di pasticceria secca con zibibbo siciliano € 8,00

Muffin nero con fonduta di cioccolato e pere (su richiesta anche s/g) € 6,00

Panna cotta (frutti di bosco o caramello o nutella o fragole ed aceto balsamico) (s/g) da € 4,00

Pere alla menta con fonduta di cioccolato (s/g) € 5,00

Profitterol istantaneo (bigné croccanti con crema al mascarpone e cioccolato fuso) € 6,00

Ricottina di mucca con amarene Fabbri (s/g) € 6,00

Rum Zacapa 23 anni edicion negra con selezione di cioccolato fondente (s/g) € 10,00

Scorze d'arancia candite con fonduta di cioccolato (s/g) € 6,00

Sufflé caldo al cioccolato nero (anche con panna montata) € 6,00

Tiramisù "nostra maniera" istantaneo € 6,00

Torta Moretta (pandispagna al cioccolato farcito con nutella e panna) € 5,00

Torta Sacher istantanea con fonduta di cioccolato con o senza panna € 6,00

Zuppa inglese "nostra maniera" istantanea € 6,00

In compagnia si gustano meglio... (min. 2 persone)

Fonduta di cioccolato fondente con frutta (s/g) € 10,00

Pizza spaccata farcita con nutella (secondo quantità) da € 8,00

Fresche tentazioni...

Ananas (condito come più Vi piace s/g) da € 4,00

Ciliegie fresche (secondo disponibilità s/g) € 6,00

Composta di frutta fresca (condita come più Vi piace s/g) € 6,00

Fragole (condite come più Vi piacciono s/g) da € 5,00

Fragoline di bosco fresche (secondo disponibilità s/g) da € 8,00

Frutti di bosco freschi (secondo disponibilità s/g) da € 7,00

Melone al Porto (s/g) € 7,00

Gelati artigianali (s/g) da € 5,00

Semifreddo al torroncino (s/g) € 5,00

Avviso: tutti i dolci possono contenere tracce di **uova, latte, frutta a guscio e glutine** salvo diversamente specificato.

Spumanti e vini da dessert:

Kabir moscato di Pantelleria D.O.C. 0,375l (Donna Fugata alc. 11,5) € 22,00

Malvasia dolce spumante (Ferrari & Perini alc.6) € 15,00

Muffato della Sala I.G.T. 0,5l (Antinori alc. 12,5) € 42,00

Porto Tawny (Offley alc.19,5) Calice: € 4,00

Sherry "El Candado" (Pedro Ximenez alc.15) Calice: € 4,00

Umbria passito da uve muffate I.G.T. 0,375l (La Palazzola alc.12,5) € 22,00

Visciole (Velenosi alc.13,5) Calice: € 3 Bottiglia: € 18,00

Zibibbo (Cantina Pellegrino alc.16) Calice: € 3 Bottiglia: € 18,00