

Il Picchio Allegro vi presenta:

<i>§Ciambelline al vino con zibibbo siciliano</i>	€ 6,00
<i>§Crema al mascarpone con fragole (s/g)</i>	€ 7,00
<i>§Crema al mascarpone con sbriciolata di amaretti (s/g)</i>	€ 5,00
<i>§Delizia al pistacchio con polvere di caffè (s/g)</i>	€ 5,00
<i>§Mini babà al rum con uva sultanina e panna</i>	€ 8,00
<i>§Muffin nero con fonduta di cioccolato e pere</i>	€ 6,00
<i>§Pancake con crema al mascarpone e frutti di bosco</i>	€ 7,00
<i>§Panna cotta (frutti di bosco o caramello o nutella o fragole ed aceto balsamico) (s/g)</i>	da € 5,00
<i>§Pere alla menta con fonduta di cioccolato (s/g)</i>	€ 5,00
<i>§Profitterol istantaneo (bigné croccanti con crema al mascarpone e cioccolato fuso)</i>	€ 6,00
<i>§Ricottina di mucca con amarene Fabbri (s/g)</i>	€ 6,00
<i>§Rum Zacapa 23 anni con selezione di cioccolato fondente (s/g)</i>	€ 13,00
<i>§Salame al cioccolato con panna</i>	€ 7,00
<i>§Scorze d'arancia candite con fonduta di cioccolato (s/g)</i>	€ 6,00
<i>§Sufflé caldo al cioccolato nero (anche con panna montata)</i>	€ 6,00
<i>§Tiramisù "nostra maniera" istantaneo</i>	€ 6,00
<i>§Torta Moretta (pandispagna al cioccolato farcito con nutella e panna)</i>	€ 6,00
<i>§Torta Sacher istantanea con fonduta di cioccolato con o senza panna</i>	€ 6,00
<i>§Zuppa inglese "nostra maniera" istantanea</i>	€ 6,00

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

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

§Fonduta di cioccolato fondente con frutta (s/g) € 12,00

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

Fresche tentazioni...

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

§Composta di frutta fresca (condita come più Vi piace) (s/g) € 7,00

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

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

§Gelati vari (s/g) da € 5,00

Avviso: tutti i dolci possono contenere tracce di uova, latte, frutta a guscio e glutine salvo diversamente specificato per qualsiasi chiarimento chiedere al personale di sala.

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) € 20,00

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

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

§Sherry "Nectar" (Pedro Ximénez 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: € 4 Bottiglia: € 20,00

§Zibibbo (Cantina Pellegrino alc.16) Calice: € 4 Bottiglia: € 20,00

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