

Carta dolci

il gusto moderno della tradizione - the modern taste of tradition

Un istante importante del nostro incontro é la scelta del dolce,
una scelta non tanto per soddisfare l'appetito, ma necessaria
allo spirito.....

Vi proponiamo sapori pensati secondo il “gusto moderno della
tradizione” ricordandovi che il dolce invita, anche solo per
qualche attimo, a gustare la vita.....

An important moment in our meeting is the choice of the
dessert a choice that does not only satisfy the appetite,
but is vital to the spirit.....

We propose You a taste according to “a modern flavour
of tradition”, reminding that dessert invites,
even if only for a brief moment, to taste the life.....

Famiglia Carrano

Seguici sui nostri canali social
Follow us on our social channels



Lasciaci una recensione su Tripadvisor
Leave us a review on Tripadvisor



Gentile ospite,

in questa cucina si manipolano diversi generi alimentari e sostanze contenenti allergeni, la invitiamo in presenza di intolleranze e di allergia, di chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordinazione.

Dear guest,

In this kitchen, we are handling various food products and substances containing allergens. In the presence of intolerances and allergies, we invite you to ask the wait staff for any information before ordering.

Elenco Allergeni

Substances or products causing allergies or intolerances

1. Cereali contenenti glutine (per esempio chicchi di grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ibridi) e prodotti derivati da questi cereali, composti con loro farine;
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; Crustaceans and products thereof;
3. Uova e prodotti a base di uova; Eggs and products thereof;
4. Pesce e prodotti a base di pesce; Fish and products thereof;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; Peanuts and products thereof;
6. Soia e prodotti a base di soia; Soybeans and products thereof;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio); Milk and products thereof (including lactose);
8. Frutta secca, come mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci africane (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*), noci Pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh)), noci brasiliane (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti a base di frutta secca;
Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof;
9. Sedano e prodotti a base di sedano; Celery and products thereof;
10. Senape e prodotti a base di senape; Mustard and products thereof;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; Sesame seeds and products thereof;
12. Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro espressi come anidride solforosa; Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre;
13. Lupini e prodotti a base di lupini; Lupin and products thereof;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi; Molluscs and products thereof.

“Dolci” tentazioni / “Sweet” Temptations

Tiramisù con cremoso al baileys, caffè e la sua salsa.....€ 7,00

Tiramisu with creamy baileys, coffee and its sauce

(3 - 7 - 1 - 6)

Delizia allo “Sfusato Amalfitano”€ 7,00

Lemon sponge cake with “Sfusato Amalfitano”

(3 - 1 - 7 - 6)

Millefoglie con crema pasticcera e amarena.....€ 7,00

Mille-feuille cake with custard and black cherry

(1 - 7 - 3)

Cuore caldo al cioccolato fondente e gelato alla vaniglia.....€ 7,00

Warm heart of dark chocolate and vanilla ice cream

(1 - 3 - 7 - 8)

Tagliata di frutta.....€ 7,00

Sliced mixed fruit

Vini e Distillati da Dessert / Dessert Wines & Liqueurs

Passito di Pantelleria DOC - Ben Rye.....€ 7,00
"Donnafugata"

Porto Tawny W. & J. Graham's 10 anni.....€ 10,00
"W. & J. Graham's"

Cognac Courvoisier VS.....€ 10,00
"Courvoisier"

Whisky Islay Single Malt 16 Yrs Old Lagavulin.....€ 10,00
"Lagavulin Distillery"

Rum El Supremo 8 anni.....€ 8,00
"Gruppo Francoli"

Ron Zacapa Centenario Guatemala - Solera Gran Reserva 23 anni.....€ 10,00
"Ron de Guatemala"

Grappa Bianca Nebbiolo.....€ 6,00
"Luigi Francoli"

Grappa Bianca Moscato.....€ 6,00
"Luigi Francoli"

Grappa Riserva 3 anni - Barrique.....€ 7,00
"Luigi Francoli"

Grappa Sorsi di Luce - Barrique.....€ 8,00
"Luigi Francoli"

Vini e Distillati da Dessert / Dessert Wines & Liqueurs

Grappa Limousin - Barrique.....€ 8,00
"Luigi Francoli"

Amaro Importante€ 6,00
"Jefferson"

Limoncello - Finochietto.....€ 3,00

Amari (Bitter brandy)€ 5,00

Hot – Drinks

Caffè espresso.....€ 2,00
(Espresso coffee)

Caffè Americano.....€ 3,00

Cioccolata calda.....€ 3,50
(Hot chocolate)

Cappuccino.....€ 3,50

Tè (Nero / Verde / Frutti di bosco).....€ 3,00
Tea (Black / Green / Wild berries)

Camomilla.....€ 3,00
(Camomile Tea)