



MENÙ
RISTORANTE
STORIE DI GUSTO

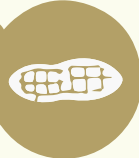


ALLERGENI ALIMENTARI: ART. 27 DELLA LEGGE N. 88 DEL 7 LUGLIO 2009 - ALLEGATO II REG. UE DEL 25 OTTOBRE 2011 N. 1169

In conformità alla vigente normativa, relativamente all'informazione al consumatore in materia di allergeni alimentari, si rende noto che all'interno della nostra azienda vengono lavorati e stoccati i seguenti prodotti ad attività alleggenizzate che potrebbero essere quindi presenti negli alimenti, o in forma di ingredienti direttamente utilizzati, o da fonte di contaminazione crociata:

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



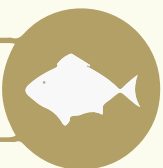
SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, spece nella mostarda



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se i piccole percentuali



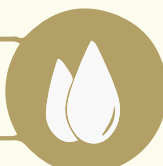
SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia. Marmellate, funghi secchi, conserve ecc.



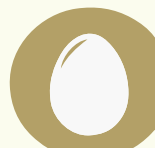
SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.



*Per ulteriori informazioni o esigenze alimentari rivolgersi al personale.
I prodotti contrassegnati con l'asterisco (*) potrebbero essere surgelati.*

MENÙ DEGUSTAZIONE



MARE

(Minimo per 2 persone)

ANTIPASTO

2 ASSAGGI DI PRIMO

SECONDO PIATTO

CONTORNO

DOLCE DELLA CASA

40 €

N.B. ESCLUSO BEVANDE



TERRA

(Minimo per 2 persone)

ANTIPASTO

2 ASSAGGI DI PRIMO

SECONDO PIATTO

CONTORNO

DOLCE DELLA CASA

30 €

N.B. ESCLUSO BEVANDE

ANTIPASTI



MARE

IMPEPATA DI COZZE 8 €

SAUTÉ COZZE E VONGOLE 10 €

FRITTURA DI CALAMARI IN OLIO D'OLIVA 16 €

ANTIPASTO DI MARE 16 €

(Degustazione di antipasti di pesce cotti)

CRUDITÈ DI PESCE 20€

(in base al pescato del giorno)

Vini consigliati:

Librandi – Critone Bianco Calabria IGT

Spadafora – Solenero Rosso Calabria IGP

Mionetto – Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut docg Luxury Collection



TERRA

ANTIPASTO DI TERRA 15 €

(Degustazione di piatti caldi e freddi)

PATATE AL CARTOCCIO CON 'NDUJA 6 €

PATATE AL CARTOCCIO CON SALSA NOCI 6 €

PATATE AL CARTOCCIO CON CREMA FORMAGGI 6 €

SPIEDINI DI MORTADELLA 8 €

(con pesto al pistacchio di Bronte)

CRUDO DI PARMA CON SCAGLIE E RUCOLA 12 €


Vini consigliati:

Librandi – Segno Cirò Bianco DOC

Spadafora – Solenero Rosso Calabria IGP

Statti – Gaglioppo Rosso Calabria IGT

.....

 Bar San Francesco  @barsanfrancesco_storiedigusto

Via Sbarre Centrali, 599 - Reggio Calabria - Tel. 0965.54716 - www.sanfrancescopasticceriaibar.it



TAGLIERI

*(Consigliato per 2 persone, ogni tagliere sarà
accompagnato da marmellata, miele)*

ASPROMONTANO 16 €

(capocollo, salame, pancetta, 'nduja, pecorino, funghi e olive)

ITALIANO 16 €

(crudo di Parma, bufala DOP, grana padano, mortadella e speck)

FANTASIA 18 €

(Assaggini fantasia dello chef)



INSALATONE

CAPRESE 7,50 €

(podomoro, fiordilatte, basilico, origano, sale e olio)

DEL CONTADINO 8 €

(lattuga, pomodorini pachino, olive, mais, carote, radicchio e rucola)

AL TONNO 8 €

(lattuga, fiordilatte, mais, tonno, scaglie di grana e olive nere denocciolate)

ESOTICA 9 €

(lattuga, gamberetti, kiwi, arancia e carote)*



BRUSCHETTONI

(consigliato per 1/2 persone)

TRICOLORE 7 €

(pomodoro di pachino, burrata, origano, sale, olio e basilico)

PORCINO 7 €

(funghi porcini, speck e scamorza)

PISTACCHIELLO 7 €

(mortadella, stracciatella e pistacchio di Bronte)

CALABRESE 7 €

('nduja, pecorino, olive e fontina)



CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE 4 €

INSALATA MISTA 3 €

INSALATA VERDE 3 €

VERDURE SALTATE 4 €

PESCE

PRIMI PIATTI



PACCHERI 12 €

(con spada, melanzane e pomodori pachino)

RAVIOLI 12 €

(ripieni di pesce spada con pomodorino fresco)

RISOTTO 12 €

(con zucchine e gamberi)*

LINGUINE 13 €

(con vongole)

RISOTTO 14 €

(con scampi, rum e arancia)

GNOCCHI 14 €

(con rana pescatrice in emulsione di burro e zafferano)

Vini consigliati:

Librandi – Segno Cirò Bianco DOC

Iuzzolini – Madre Goccia Bianco Calabria IGT

Ceraudo – Grisara Bianco Calabria igt vino biologico

SECONDI PIATTI



(Per il pescato del giorno rivolgersi al personale)

TAGLIATA DI TONNO 6 € l'etto

(servita con scaglie di grana, rucola e glassa di aceto balsamico di Modena IGP)

PESCATO DEL GIORNO 60€/kg

INVOLTINI DI SPADA 13 €

BRANZINO ALLA JULIENNE 14 €

PESCE SPADA ALLA BAGNAROTA 14 €

GAMBERI* IN PASTA KATAIFI 15 €

GAMBERONI* GRATINATI AL PISTACCHIO 15 €

(servito con verdure alla julienne su patate aspromontane)

GRIGLIATA DI PESCE 18 €

TONNO FLAMBÈ 18 €

Vini consigliati:

Malaspina – Micah Bianco Calabria igt

Iuzzolini – Donna Giovanna Val di Neto IGT

Lombardo – Pi Greco Bianco Calabria igt vino biologico

.....

f Bar San Francesco **@** @barsanfrancesco_storiedigusto

Via Sbarre Centrali, 599 - Reggio Calabria - Tel. 0965.54716 - www.sanfrancescopasticceriabar.it

CARNE

PRIMI PIATTI



PACCHERI 10 €
(con melanzane e pomodoro)

RAVIOLI 12 €
(ripieni di speck con salsa di noci)

LINGUINE 12 €
(con funghi porcini tartufati)

STROZZAPRETI 12 €
(con salsiccia e pistacchio)

RISOTTO 13 €
(con pera e briè)

RISOTTO 13 €
(con speck, scamorza e radicchio)

Vini consigliati:

*Spadafora - Nerello Rosso Calabria igr
Lombardo - Pi Greco Bianco Calabria IGT vino biologico
Masseria Falvo 1727 - Graneta Riserva Terre di Cosenza Pollino Rosso DOC vino biologico*

SECONDI PIATTI



INVOLTINI ALLA SICILIANA 13 €

COSTINE DI MANZO BBQ 15 €

FAGOTTO DI MANZO 15 €

(servito con fonduta di caciocavallo di ciminà)

GRIGLIATA MISTA 16 €

TAGLIATA DI CUBE ROLL ARGENTINO 20 €

(servita con scaglie di grana, rucola e glassa di aceto balsamico di Modena IGP)

ENTRECÔTE CON PEPE E CREMA 22 €

Vini consigliati:

*Ippolito - Colli del Mancuso Cirò Classico Superiore Riserva DOC
Masseria Falvo 1727 - Graneta Riserva Terre di Cosenza Pollino Rosso DOC vino biologico
Tramontana - Vorea Rosso Calabria IGT*

.....

 Bar San Francesco  @barsanfrancesco_storiesdigusto

Via Sbarre Centrali, 599 - Reggio Calabria - Tel. 0965.54716 - www.sanfrancescopasticceriabar.it



**MENÙ
PIZZERIA
STORIE DI GUSTO**



ANTIPASTI



FRITTI

FRITTO MISTO 7 €

(patate, arancinetti, crispelle, mozzarelline, panzerotti 2 pz)

PATATE CASERECCE* 4 €

POLPETTE DI CARNE (6 pz) 4,50 €

PATATE CASERECCE* E WÜRSTEL 4,50 €

PATATE CASERECCE* WÜRSTEL E PANCETTA 6 €

PATATE CASERECCE* CON SALSA NOCI 6 €

PATATE CASERECCE* AI 4 FORMAGGI 6 €



PATATE AL CARTOCCIO 6 €

(con fonduta di pecorino e cipolla in agrodolce)

PATATE AL CARTOCCIO CON 'NDUJA 6 €

PATATE AL CARTOCCIO CON SALSA NOCI 6 €

PATATE AL CARTOCCIO CON CREMA FORMAGGI 6 €



TAGLIERI

(Consigliato per 2 persone, ogni tagliere sarà accompagnato da marmellata, miele)

ASPROMONTANO 16 €

(capocollo, salame, pancetta, 'nduja, pecorino, funghi e olive)

ITALIANO 16 €

(crudo di Parma, bufala DOP, grana padano, mortadella e speck)

FANTASIA 18 €

(assaggi fantasia dello chef)

BRUSCHETTONI



(Consigliato per 1/2 persone)

TRICOLORE 7 €

(pomodoro di pachino, burrata, origano, sale, olio e basilico)

PORCINO 7 €

(con funghi porcini, speck e scamorza)

PISTACCHIELLO 7 €

(mortadella, stracciatella e pistacchio di Bronte)

CALABRESE 7 €

('nduja, pecorino, olive e fontina)

INSALATONE



CAPRESE 7,50 €

(pomodoro, fiordilatte, basilico, origano, sale e olio)

DEL CONTADINO 8 €

(lattuga, pomodorini pachino, olive, mais, carote, radicchio e rucola)

AL TONNO 8 €

(lattuga, fiordilatte, mais, tonno, scaglie di grana e olive nere denocciolate)

ESOTICA 10 €

(lattuga, gamberetti, kiwi, arancia e carote)*

SAPORITA 13 €

(iceberg, pollo, pomodoro, mozzarella e mais)

ROTOLI



SERGEANTE 7,50 €

(stracchino, melanzane, salame dolce o piccante e lattuga)

COMANDANTE 7,50 €

(scamorza, gorgonzola, speck e rucola)

GENERALE 8 €

(stracchino, rucola, cotto e funghi porcini)

FANTASIA DELLO CHEF 9 €



FOCACCE GOURMET

EMILIANA 9 €

(bufala DOP, prosciutto crudo, grana, rucola e basilico)

ALTOADIGE 12 €

(con speck, radicchio, briè e mandorle)

SAPORITA 13 €

(con kebab, lattuga, pomodoro, salsa bianca e cipolla)

GAMBARIE 14 €

(con capocollo, pecorino, olive, pomodorini e funghi porcini)

REALE 14 €

(con prosciutto crudo, pomodorini, caciocavallo e tartufo)

NORVEGESE 16 €

(con salmone, rucola, scamorza, sesamo e cipolla in agrodolce)

FANTASIA DELLO CHEF 15 €

PIZZE ROSSE



	ROTONDA	1/2 METRO
MARGHERITA <i>(pomodoro, fiordilatte, basilico)</i>	€ 5,50	€ 11,00
QUATTRO STAGIONI <i>(pomodoro, fiordilatte, cotto, olive, funghi, carciofi)</i>	€ 8,00	€ 16,00
NAPOLETANA <i>(pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi, basilico, origano)</i>	€ 7,00	€ 14,00
SICILIANA <i>(pomodoro, fiordilatte, cotto, scamorza, melanzane fritte)</i>	€ 7,50	€ 15,00
ROMAGNOLA <i>(pomodoro, fiordilatte, crudo, rucola, grana)</i>	€ 8,00	€ 16,00
CADAVERICA <i>(pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, pecorino, grana)</i>	€ 7,50	€ 15,00
BOSCHICELLA <i>(pomodoro, fiordilatte, funghi porcini, speck, rucola)</i>	€ 9,00	€ 18,00
PICCANTELLA <i>(pomodoro, fiordilatte, salame piccante, 'nduja, olive)</i>	€ 7,50	€ 15,00
RAGAZZINA <i>(pomodoro, fiordilatte, wurstel, patate fritte)</i>	€ 6,50	€ 13,00
CASERECCIA <i>(pomodoro, fiordilatte, salsiccia, patate lesse aromatizzate, scamorza)</i>	€ 8,50	€ 17,00
TONNO <i>(pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla, olive, basilico)</i>	€ 8,50	€ 17,00
PROFUMO DI MARE <i>(pomodoro, fiordilatte, gamberetti,*lattuga, pomodorini pachino, pistacchio di Bronte)</i>	€ 9,50	€ 19,00
VALTELLINA <i>(pomodoro, fiordilatte, bresaola, radicchio, scaglie)</i>	€ 8,50	€ 17,00
PEPERONATA <i>(pomodoro, fiordilatte, peperoni, cipolla, olive, patate)</i>	€ 7,50	€ 15,00

Per ulteriori informazioni o esigenze alimentari rivolgersi al personale.

Coperto 1,50 €
Ingredienti aggiuntivi da 0,50 € a 2,00€

PIZZE BIANCHE



	ROTONDA	1/2 METRO
BIANCANEVE <i>(fiordilatte, basilico)</i>	€ 5,00	€ 10,00
BUFALOTTA <i>(mozzarella di bufala, pomodorini pachino e basilico)</i>	€ 8,00	€ 16,00
ALTRA CATEGORIA <i>(fiordilatte, scamorza, salsiccia, funghi porcini, pancetta e 'nduja)</i>	€ 9,00	€ 18,00
TERRA TERRA <i>(fiordilatte, rucola, melanzane, zucchine e peperoni arrostiti, basilico)</i>	€ 7,50	€ 15,00
RAFFINATA <i>(fiordilatte, gorgonzola, speck, noci e miele)</i>	€ 9,50	€ 19,00
NORMA <i>(con fiordilatte, pomodori pachino, melanzane, basilico, ricotta salata)</i>	€ 7,50	€ 15,00
SUPREMA <i>(bufala DOP, pomodorini pachino, olive, caciocavallo e capocollo)</i>	€ 10,00	€ 20,00
COSAFINA <i>(fiordilatte, mortadella, pistacchio di Bronte e scamorza)</i>	€ 9,00	€ 18,00
PAMPLONA <i>(fiordilatte, peperoni grigliati, 'nduja, salame piccante e grana)</i>	€ 7,50	€ 15,00
ERUZIONE <i>(bufala, salsiccia, friarielli e caciocavallo)</i>	€ 8,00	€ 16,00
PESTIFERA <i>(fiordilatte, pesto, panna, salame piccante, bufala e origano)</i>	€ 9,00	€ 18,00
PIZZA FANTASIA DEL PIZZAIOLO	€ 9,00	€ 18,00

Per ulteriori informazioni o esigenze alimentari rivolgersi al personale.

**Coperto 1,50 €
Ingredienti aggiuntivi da 0,50 € a 2,00€**



**MENÙ
BEVANDE**



BEVANDE



- ACQUA (LISCIA O GASSATA) 1lt - 2 €
ACQUA (LISCIA O GASSATA) 50cl - 1 €
CHINOTTO 33cl - 2 €
COCA COLA 33cl - 2 €
COCA ZERO 33cl - 2 €
FANTA 33cl - 2 €
SPRITE 33cl - 2 €



BIRRE ALLA SPINA

- BIT BURGER 20cl - 4.8 % vol. 3 €
BIT BURGER 40cl - 4.8 % vol. 5 €
MC DOUGLAS RED 25cl - 10 % vol. 3,50 €
MC DOUGLAS RED 50cl - 10 % vol. 6,50 €
MC DOUGLAS STRONG 20cl - 7.9 % vol. 3,50 €
MC DOUGLAS STRONG 50cl - 7.9 % vol. 6 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

- HEINEKEN 33cl - 5.0 % vol. 3 €
CERES 33cl - 7.7 % vol. 4,50 €
TENNENT'S GLUTEN FREE 33cl - 5.0 % vol. 5€
TENNENT'S SUPER 33cl - 9.0 % vol. 4 €
CORONA 33cl - 4.5 % vol. 4,50 €
BJORNE 33cl - 8,3 % vol. 4 €

BIRRE



Colore: Giallo Chiaro
Alcol: 4.8 % vol.
Prezzo: 4,50 €

33cl

Birra di frumento dal color giallo chiaro velato. I profumi sono i classici dello stile, con note di frumento, agrumi (limone), lievito ed un tocco floreale. Leggera, rinfrescante e beverina al palato si percepiscono le note speziate e soprattutto quelle agrumate che ne determinano il finale amaro ed asciutto.



Colore: Ambrata
Alcol: 8 % vol.
Prezzo: 4,50 €

33cl

Belgian Strong Ale dal color ramato con riflessi rossi. Al naso gli aromi sono dolci di caramello e zucchero, con lievi note di lievito e spezie. Dolce al palato, anche qui le note percepite sono inizialmente quelle dolci di malto e caramello che lasciano spazio ad un finale lievemente amaro dato dalla luppolatura gentile.



Colore: Bionda
Alcol: 5.9 % vol.
Prezzo: 4,50 €

33cl

Classica IPA americana, offre al naso note di luppolo e aromi fruttati di pompelmo e pesca. In bocca, si sprigionano sapori di luppoli floreali con note di frutta e aghi di pino, seguite da punte più leggere di caramello. Il finale è segnato da una piacevole amarezza, tipica dello stile.



Colore: Bionda
Alcol: 5 % vol.
Prezzo: 6,50 €

50cl

Birra Weizen non filtrata, dal colore dorato. L'accentuato profumo è ottenuto grazie alla fermentazione tradizionale. Il gusto è fresco e fruttato.



Colore: Oro Chiaro
Alcol: 5,2 % vol.
Prezzo: 5,00 €

33cl

Birra chiara, qualità speciale. Molto aromatica, finemente armoniosa a base di malto corposo e luppolo vellutato.

LA BIRRA DEL DECENNIO!
PREMIATA DAL PROBIER CLUB TEDESCO.



Colore: Bionda
Alcol: 9 % vol.
Prezzo: 3,50 €

33cl

Si distingue per i suoi caldi riflessi rossastri e per il gusto raffinato e morbido, ma contemporaneamente secco e abboccato al primo assaggio. Evidenzia una buona luppolatura in sede retrofattiva. E molto piacevole, con sentori di luppolo fresco articolato da un'ampia varietà di gusti e sapori.

VINI



BIANCHI

CERAUDO - GRISARA BIANCO CALABRIA IGT VINO BIOLOGICO
pecorello - 13,5% vol. 25 €

Profumo delicato, agrumi; fresco, minerale, persistente.

CERAUDO -PETELIA BIANCO CALABRIA IGT VINO BIOLOGICO
greco bianco, mantonico - 13,5% vol. 24 €

Elegante, fine, delicato, fresco, armonico, persistente.

IUZZOLINI - DONNA GIOVANNA VAL DI NETO IGT
greco bianco di vendemmia tardiva - 13% vol. 32 €

Floreale, fruttato con lievi note di albicocca secca, con un finale persistente di agrumi e frutto della passione.

IUZZOLINI - MADRE GOCCIA BIANCO CALABRIA IGT
greco bianco, chardonnay - 12,5% vol. 12 €

Floreale, complesso e morbido con lievi note di albicocca secca e frutta esotica.

LIBRANDI - CRITONE BIANCO CALABRIA IGT
chardonnay, sauvignon blanc – 12,5% vol. 15 €

Note di frutta gialla, agrumi, frutta tropicale. Aromatico, intenso, fresco, sapido.

LIBRANDI - SEGNO CIRÒ BIANCO DOC
greco bianco - 12,5% vol. 15 €

Floreale, fruttato, fresco, sapido.

LOMBARDO - PI GRECO BIANCO CALABRIA IGT VINO BIOLOGICO
greco di Bianco - 13% vol. 32 €

Fruttato, floreale, leggeri sentori agrumati; sapido.

MALASPINA – MICAH BIANCO CALABRIA IGT
greco bianco – 13% vol. 20 €

Fruttato, floreale, con piacevoli note di ananas, agrumi, pesche mature. Fresco, armonico.



ROSSI

FERROCINTO – MAGLIOCCO POLLINO ROSSO TERRE DI COSENZA DOP
magliocco – 14% vol. 24 €

*Fiori essiccati, frutti di bosco, succo di melograno, chiodi di garofano, liquirizia.
Fresco, minerale, armonico.*

IPPOLITO – COLLI DEL MANCUSO CIRÒ CLASSICO SUPERIORE
RISERVA DOC gaglioppo – 13,5% vol. 25 €

Marasca, prugna, spezie, vaniglia. Morbido, finemente tannico.

IUZZOLINI – MURANERA ROSSO CALABRIA IGT
gaglioppo, magliocco, cabernet sauvignon, merlot – 14,5% vol. 28 €

*Sentori fruttati, note balsamiche e floreali di violetta, lieve accento di tabacco in
chiusura. Caldo, vellutato, fresco, sapido.*

LIBRANDI – SEGNO CIRÒ ROSSO CLASSICO DOC
gaglioppo – 13,5% vol. 15 €

*Fruttato, marasca, mirtillo, mora, floreale, erbaceo. Fresco, sapido, leggermente
balsamico.*

MASSERIA FALVO 1727 – GRANETA RISERVA TERRE DI COSENZA
POLLINO ROSSO DOC VINO BIOLOGICO magliocco – 14% vol. 22 €

*Frutta matura, fiori di campo, cenni minerali con leggere sfumature di spezie,
humus, erbe selvatiche, balsamico.*

SPADAFORA – NERELLO ROSSO CALABRIA IGP
nerello calabrese, greco nero – 13,5% vol. 22 €

Frutti a bacca rossa, sentori speziati di liquirizia e cacao. Morbido con tannino delicato.

SPADAFORA – SOLENERO ROSSO CALABRIA IGP
magliocco dolce, merlot – 12,5% vol. 18 €

Fruttato, sentori di ciliegia, ribes, lamponi.

STATTI – GAGLIOPPO ROSSO CALABRIA IGT
gaglioppo – 13% vol. 18 €

Frutta matura, fiori di campo, spezie dolci, caffè verde, cacao. Fresco, minerale.

TRAMONTANA – VOREA ROSSO CALABRIA IGT
calabrese – 13% vol. 15 €

Frutti rossi, morbido, profumato.



ROSATI

LIBRANDI – SEGNO CIRÒ ROSATO DOC
gaglioppo – 13,5% vol. 15 €

Fruttato (lampone, ribes rosso, fragoline di bosco, ciliegie), arancia rossa, melograno, note marine.



BOLLICINE

METODO CHARMAT

MIONETTO - VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE BRUT DOCG LUXURY COLLECTION
glera - 11,5% vol. 22 €

Frutta matura, aromi di mela golden e pera, miele e fiori. Fresco, con finale amarognolo.



CAFFÈ E LIQUORI

CAFFÈ 1 €

AMARO 3 €

WHISKY 4,50 €

VODKA 3 €

RUM 5 €

GRAPPA TOSOLINI MOST 4 €

GRAPPA TOSOLINI BARRIQUE 5 €



I NOSTRI DESSERT

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO 5 €

CANNOLO SCOMPOSTO 6 €

TIRAMISÙ 5 €

MILLE FOGLIE 5 €

SEMIFREDDO SETTEVELI 5 €

TARTUFO GELATO 5 €

TARTUFO GELATO AFFOGATO 7 €

DOLCE DEL GIORNO

Per informazioni sui gusti disponibili e sul dolce del giorno rivolgersi al personale.