

MENU DEI DOLCI DESSERT MENU

Cheesecake alla ricotta,
sorbetto di arancia (G)(L)(U) €9
Ricotta cheesecake, orange sorbet

Fragole gratinate con zabaione
al passito di Pantelleria (L)(U) €9
*Strawberries au gratin with zabaione
and passito di Pantelleria*

Crème brûlée alla lavanda (L) €9
Lavander crème brûlée

Gelati e sorbetti (L)(N)(U) €9
Ice cream and sorbets

Zuppetta di cioccolato e gelato ai capperi
Chocolate soup and capers ice cream €10
(L)(U)(G)(N)

Crêpes con salsa e sorbetto agli agrumi €10
Crêpes with sauce and citrus fruits sorbet (G)(U)(L)

§ Tagliere di formaggi della tradizione Siciliana
e confetture (L)(N) €15
*§ Olive tree platter with Sicilian assorted cheeses
and marmalades*

Per piatti premium contrassegnati con §
- non è applicabile lo sconto del 50% per bambini dai 4 ai 12 anni
- non sono inclusi nella mezza pensione o pensione completa ma
disponibili al 50% del prezzo

For premium dishes marked with §
- 50% discount for kids from 4 to 12 years not applicable
- not included in half board or full board but available at 50% off
the full price

Allergeni/ Allergens:

N= Frutta a guscio/Nuts

G= Glutine/Gluten

So= Soia/Soya

Se= Senape/Mustard

A= Arachidi/Peanuts

Ses= Sesamo/Sesame seeds

L= Latticini/Dairy product

S= Sedano/Celery

P= Pesce/Fish

As= Anidride Solforosa/Sulfur dioxide and sulphites

U= Uova/Eggs

Mo= Molluschi/Shellfish

Cr= Crostacei/Crustaceans

Lu= Lupini/Lupini beans

Ai fini del regolamento EC 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori non esitate a contattare lo staff per qualsiasi allergia o intolleranza per aiutarvi a compiere una scelta sicura.

In accordance with EC 1169/2011 please notify the restaurant staff of any food allergies or intolerances to help in a safe choice.

VINI DA DESSERT AL BICCHIERE DESSERT WINES BY THE GLASS

Firriato

L'Ecrù Zibibbo €12

Cusumano

Moscato dello Zucco Moscato €13

Miceli

Nun Passito di Pantelleria €15

GRAPPE AL BICCHIERE GRAPPA BY THE GLASS

Firriato

Favinia €13

Omina Romana

Merlot €14

Firriato

Harmonium €14

Anesidora

Cabernet €15

La Zagara

La parola deriva dai termini arabi zahara
"splendere, sfavillare di bianco"
e zahr "fiore".

Per zagara si intende in particolare il fiore
dell'arancio e del limone.

Il fiore di zagara viene utilizzato per la
preparazione dei profumi, dei dolci e infusi

The word "Zagara" from the Arabian, means
orange blossom and is the fragrant flower
of the Citrus sinensis.

It is used in perfume making, desserts and teas.

The petals of orange blossom can also be
made into the delicately scented orange
flower water