

MENU DEI DOLCI DESSERT MENU

Cheesecake alla ricotta, sorbetto di arancia <small>(G)(L)(U)</small>	€9
<i>Ricotta cheesecake, orange sorbet</i>	
Tortino di cioccolato fondente, crema all'anice e sorbetto di fragole <small>(L)(U)(G)(N) (12 min)</small>	€9
<i>Chocolate "fondant", aniseed cream and strawberry sorbet (please allow 12 min)</i>	
Zuppetta di cioccolato e gelato ai capperi <small>(L)(U)(G)(N)</small>	
<i>Chocolate soup and capers ice cream</i>	€9
Fragole gratinate con zabaione al passito di Pantelleria <small>(L)(U)</small>	€9
<i>Strawberries au gratin with zabaglione with passito di Pantelleria</i>	
Gelati e sorbetti <small>(L)(N)(U)</small>	€9
<i>Ice cream and sorbets</i>	
Tagliere di formaggi della tradizione Siciliana e confetture** <small>(L)(N)</small>	€15
<i>Olive tree platter with Sicilian assorted cheeses and marmalades</i>	

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 Quater	€12
Firriato Favinia	€13
Omina Romana Merlot	€14

** I Piatti non sono inclusi nella mezza pensione
** Dishes are not included in half board

Allergeni/ Allergens:
 N= Frutta a guscio/Nuts Ses= Sesamo/Sesame seeds U= Uova/Eggs
 G= Glutine/Gluten L= Latticini/Dairy product Mo= Molluschi/ Shellfish
 So= Soia/Soya S= Sedano/Celery Cr= Crostacei/Crustaceans
 Se= Senape/Mustard P= Pesce/Fish Lu= Lupini/Lupini beans
 A= Arachidi/Peanuts As= Anidride Solforosa/Sulfur dioxide and sulphites

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.

In alcuni casi la cucina utilizza l'abbattitore di temperatura per garantire la freschezza dei nostri prodotti. In some case we use blast chiller to guarantee the freshness of our products

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