

La carta dei dessert

6 €

Gianduia, cachi e rosmarino

Tronchetto di gianduia e anacardi su una base di nocciola e datteri, completato da una gelatina di cachi e rosmarino.

8

IN ABBINAMENTO:

*Podere Pradarolo, Il Canto del Ció,
Colline Parmensi 2007/2020, 10 €*

Cheesecake basca e frutti di bosco

Crema di formaggio al forno su una base di biscotti al burro, accompagnata da una salsa ai lamponi, more e ribes.

1, 3, 7

IN ABBINAMENTO:

*Mastro Janni, Botrys, Moscadello di Montalcino,
2015, 8 €*

Suzette

Torta al Grand Marnier con caramello salato e cioccolato, accompagnata da una crêpe croccante e marmellata di arance.

1, 3, 7, 8

IN ABBINAMENTO:

*Terra Prima Fonseca, Organic Port finest reserve,
7 €*

Dolci senesi, Vin quasi Santo

Selezione di dolci tradizionali Senesi Fabbrica del Panforte: cantuccio, ricciarellino, cavalluccio e panpepato accompagnati da vino dolce biologico a base di Trebbiano Ambra di Massigna.

1, 3, 7, 8, 12

Frutta fresca

Macedonia o selezione di frutta fresca.

Mandorla e Tatin

Tarte tatin di mele con sotto una cialda croccante, accompagnata da crema montata alla mandorla.

8

IN ABBINAMENTO:

La Biancara, Passito Monte Sorio, Garganega, 8 €

Pera alle spezie, ricotta e cacao

Pera cotta alle spezie invernali, mousse di ricotta e cannella, disco croccante al cacao e mandorle.

1, 3, 7, 8

IN ABBINAMENTO:

*Mastro Janni, Botrys, Moscadello di Montalcino,
2015, 8 €*

Brigidini, Torrone e Arancia

Semifreddo ai Brigidini di Lamporecchio e croccante di mandorle, salsa all'arancia e bavarese al torrone

1, 3, 7, 8

IN ABBINAMENTO:

Pastis de Saint Tropez Petanque, 6 €

Gelato alle creme

Gelato artigianale prodotto dalla gelateria di Rapolano ArtiGianale a gusti crema assortiti.

1, 3, 7, 8

Gelato alla frutta

Gelato artigianale prodotto dalla gelateria di Rapolano ArtiGianale a gusti frutta assortiti.

Selezione di formaggi

7

4 pz – 12 €

6 pz – 18 €

8 pz – 24 €