

La carta dei dessert

6 €

Fichi, noci e yogurt

Un croccante sablé e un frangipane alle noci vengono accompagnati da una dolce confettura di fichi, il tutto alleggerito da una bavarese allo yogurt.

1, 3, 7, 8

IN ABBINAMENTO:

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

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 €

Lemon tarte, spumante e lamponi

Frolla croccante che racchiude un cremoso al limone e mascarpone, accompagnata da una salsa di spumante ridotto e lamponi.

1, 3, 7, 8

IN ABBINAMENTO:

Mastro Janni, Botrys, Moscadello di Montalcino, 2017, 8 €

Dolci senesi, Vin quasi Santo

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

1, 3, 7, 8, 12

Selezione di formaggi

7

4 pz – 12 €

6 pz – 18 €

8 pz – 24 €

Focaccia rapolanese

Tipico dolce di Rapolano Terme composto da due dischi di pasta frolla alle mandorle che racchiudono uno strato di crema pasticcera.

1, 3, 7, 8

IN ABBINAMENTO:

Tunia, Passatempo, 10 €

Pecan e Cioccolato

Brownie alle noci pecan, cioccolato e cocco, accompagnato da una pralina di noci pecan e una ganache di cioccolato fondente.

8

IN ABBINAMENTO:

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

Albicocca all'inglese

Pudding con albicocche accompagnato da una marmellata di albicocche e pistacchi e da una spuma di yogurt e lavanda.

3, 7, 8, 12

IN ABBINAMENTO:

Valdespino El Candao Pedro Ximenez Sherry, 7 €

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.

Frutta fresca

Macedonia o selezione di frutta fresca.