

# dessert

6 €

## Mandorla, Saba e Mela

Bianco mangiare alla mandorla tostata profumato alla cannella, accompagnato da una nappatura di saba in purezza e da una brunoise di mela leggermente caramellata.

8, 12

### IN ABBINAMENTO:

*Adriatico, Amaretto, 7 euro*

## Pere, cacao e vin brulé

Base al cacao coperta da uno strato di tenerina al cioccolato e pere cotte al vino. Il tutto accompagnato da panna aromatizzata al vin brulé.

1, 3, 7, 12

### IN ABBINAMENTO:

*Ambra di Màssina, Occhio di Pernice, 2016, 8 €*

## Ricotta, agrumi e pistacchio

Mousse leggera alla ricotta con cuore di gelée al mandarino, biscotto morbido al pistacchio, namelaka all'arancia e gel di bergamotto e clementina.

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, ricciarellino, cavalluccio e panpepato accompagnati da vino dolce biologico a base di Trebbiano Ambra di Màssina.

1, 3, 7, 8, 12

## Frutta fresca

Macedonia o selezione di frutta fresca.

## Pastiera monoporzione con crema inglese agli agrumi

## 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, 2007/2020, 10 €*

## 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 €*

## 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 €*

Selezione di formaggi 4 pz – 12 €

7 6 pz – 18 €

8 pz – 24 €

## Gelato alle creme

1, 3, 7, 8

## Gelato alla frutta