

dessert

6 €

Amarena, Mandorla e Rosmarino



Cheesecake vegana con fondo croccante alla mandorla, gelée di amarene e spuma al rosmarino.

8

IN ABBINAMENTO:

Luxardo, Sangue Morlacco, 5 euro

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 €

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.

Sacher Estiva

Monoporzione al cioccolato con fondo croccante, mousse al cioccolato e cuore all'albicocca, servita con una quenelle di gelato al fiordilatte.

3, 7

IN ABBINAMENTO:

Podere Pradarolo, Il Canto del Cio', 2007/2020, 10 €

Fragole e cioccolato

Monoporzione al cioccolato bianco con cuore di fragole accompagnata da un crumble al cacao.

1, 7

IN ABBINAMENTO:

Barbeito, Madeira Seco Sercial 10 YO, 7 €

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 €

Selezione di formaggi

4 pz – 12 €

7

6 pz – 18 €

8 pz – 24 €

Gelato artigianale

Gusti assortiti di creme e frutta.

Per gli allergeni chiedere al personale.