

# PASTICCERIA



**GREGORIAMISU'** 8.00 / 1-3-4-7-8  
*Il Tiramisù tradizionale*

**IL PROFITEROLE** 9.00  
*Bigné alla Crema ricoperti con una ganache al Cioccolato  
e fiocchi di Panna*

**CREAM BRULÈ** 9.00 / 3-7  
*al Passion Fruit*

**CHEESECAKE** 9.00 / 1-3-4-7-8  
*al Mango*

**SUPLÌ DOLCE** 9.00 / 1-3-4-5-7-8  
*con bavarese agli Arachidi salati, cuore morbido al Mou,  
copertura con Cioccolato biondo e panatura con Corn Flakes*

**COMPOSTA DI FRUTTA** 7.00

# ALLERGENI

1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE

2 - CROSTACEI

3- UOVA

4 - PESCE

5 - ARACHIDI

6 - SOIA

7 - LATTE

8 - FRUTTA A GUSCIO

9 - SEDANO

10 - SENAPE

11 - SEMI DI SESAMO

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13 - LUPINI

14 - MOLLUSCHI

---

## **\*Prodotto Gelo**

Alcuni prodotti sono sottoposti in loco ad abbattimento  
per garantirne la qualità e la sicurezza,  
come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.