

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE  
A VOSTRA DISPOSIZIONE LA LISTA DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI

(tutti i dolci contrassegnati con \*asterisco, contengono uno o più allergeni)



Osteria della Brughiera

## \*Vini dolci al bicchiere

Malvasia "Le Rane" 2001 Luretta (PC)	15
Marsala Superiore Riserva Oro Dolce "Bip Benjamin" 2013 Pellegrino (TP)	10
Moscato di Scanzo 2015 Seren Magri (BG)	14
Moscato Passito Seren 2007 Metilde (CN)	12
Pass the Cookies 2019 (verduzzo) di Lenardo (UD)	8
Picolit 2012 Conti Attems (GO)	14
Vernaccia di Oristano Riserva 2003 Silvio Carta (OR)	12
Sauternes 2015 Château Les Justices	12
Porto Reserva Adriano Ramos Pinto	10

## \*Dolci, Creme e Gelati

Meringata al "Tiramisù" al frutto della passione e la sua granita

Pera al burro noisette, sfogliatina al cioccolato e zenzero,  
gelato al caramello salato

Passato di mango al frutto della passione, piccoli frutti e sorbetto

Meringata ai marroni piemontesi "Cru Valle Susa", gelato alla rosa

Crostata calda girata di fragoline di bosco alla crema pasticcera e gelato

Sgonfiotto caldo di cioccolato, gelato alla cannella, lamponi ripieni

Gelato alla stecca di vaniglia "Bourbon du Madagascar",  
mantecato al bastone, con miele di castagno e croccante di nocciole

I nostri cantucci con Vinsanto

€ 15