

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 passita "Le Rane" 2001 Luretta (PC)	15
Marsala Superiore Riserva Oro Dolce "Bip Benjamin" 2013 Pellegrino (TP)	10
Moscato di Scanzo 2015 Serenio Magri (BG)	14
Picolit 2012 Conti Attems (GO)	14
Vernaccia di Oristano Riserva 2003 Silvio Carta (OR)	12
Sauternes 2015 Château Les Justices	12
Fine White Port Graham's	10
Pedro Ximenez Solera 1918 Ximénez-Spínola	15

*Dolci, Creme e Gelati

Torta Sacher
"Omaggio alla mia città"
pain perdu all'abete, crema limone, gelato yogurt e amarene bergamasche
Meringata al "Tiramisù" al frutto della passione e la sua granita
Millefoglie al cioccolato bianco e cardamomo, foglie di sedano, gelato alloro
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 pasticceria 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