

# IL MENU



## *C'era una volta...*

la nostra storia potrebbe proprio cominciare così, quattro fratelli, figli di un fortunato pescatore e di una brava cuoca, tanta voglia di fare, un unico grande progetto... Sono passati più di 35 anni da quel 19 giugno che segnò l'inizio della nostra "avventura" di piccoli ristoratori...e sì perché il più vecchio di noi aveva ben 24 anni ed il più giovane appena 16!

Il **FORNELLO** è uno dei ristoranti pizzeria storici di Parma, si potrebbe quasi dire che esiste da sempre... e da sempre è nel cuore dei Parmigiani ( e non solo ) sia per il grande senso di ospitalità dei suoi gestori che per l'accuratezza e la genuinità della sua cucina.

Nel 1998 ci siamo trasferiti in questa splendida villa costruita a cavallo fra il 600 ed il 700, sembra che sia stata una stazione di posta e di ristoro per i viaggiatori e successivamente la dimora della servitù di Maria Luisa D'Asburgo, moglie dell'imperatore di Francia Napoleone Bonaparte , che fu duchessa del ducato di Parma, Piacenza e Guastalla dal 1814 al 1847 col nome di Maria Luigia di Parma.



**Le sale** del ristorante sono ben 14 di cui 5 al piano terra e 9 al piano superiore con una capienza che va dalle 10 alle 80 persone. E' sicuramente l'ambiente adatto per ogni tipo di evento per darvi la giusta atmosfera e un'adeguata privacy.

A richiesta proponiamo menù personalizzati per feste di compleanno, anniversari, matrimoni, lauree, cene

aziendali e fra amici, colazioni di lavoro o più semplicemente...una cena a due!.

Durante la bella stagione, riceviamo i nostri clienti in un lussureggiante giardino estivo unico nel suo genere con tanto di griglia a vista ed esposizione di carni selezionate e di pesce fresco.

**Totò in cucina**, con mano sapiente e leggera, lavora i prodotti che al mattino presto acquista al mercato. Verdure sempre fresche, carne dei migliori allevamenti Italiani ed Europei, e soprattutto tanto pesce fresco di ottima qualità, preparato e cotto in tutte le maniere... o addirittura crudo !



*Per qualsiasi esigenza sia che riguardi la cucina, che il servizio di sala, chiedete al personale... saremo lieti di soddisfare le Vostre richieste... grazie.*

I PRODOTTI: gamberi, calamari, seppie, scampi, moscardini, capesante, polpo, spada, cappelletti, patatine fritte, spinaci, broccoli, possono essere di natura surgelata.

## AVVISO IMPORTANTE PER I SIGG. CLIENTI

### Indicazioni per pesce consumato crudo

**Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

### Indicazione della presenza di allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

**1. Cereali contenenti glutine**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio<sup>1</sup>;

1 E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

b) maltodestrine a base di grano<sup>1</sup>;

c) sciroppi di glucosio a base di orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

**3. Uova e prodotti a base di uova.**

**4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

**6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

a) olio e grasso di soia raffinato<sup>1</sup>;

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

b) lattiolio.

**8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**9. Sedano e prodotti a base di sedano.**

**10. Senape e prodotti a base di senape.**

**11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**

**12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

**13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

\*\*\* Chiedere al personale di sala per qualsiasi ulteriore chiarimento, grazie. \*\*\*

# Antipasti

## di terra

*Da 35 anni selezioniamo i migliori salumi tipici di Parma per Voi*

<b>Salumi misti nostrani di nostra selezione</b>	€ 10,00
Prosciutto crudo di Parma 24/30 mesi	€ 8,00
Culatello DOP 10/16 mesi con riccioli di burro e pane tostato	€ 11,00
Lardo di Colonnata con crostini all'olio e origano	€ 8,00

## di mare

*Qui al FORNELLO l'approvvigionamento di pesce fresco è giornaliero*

<b>Polpo grigliato su cannellini saltati al rosmarino</b>	€ 12,00
Insalata di mare con verdure dell'orto e agrumi	€ 12,00
Code di gamberi in crosta di pasta Kadaifi su verdure all'agro e miele	€ 10,00
Tagliatelle di seppia su crema di datterino e granella di pistacchi	€ 10,00
Impepata di cozze alla marinara	€ 10,00
Cappesante gratinate con panure di prosciutto crudo e crema di porro	€ 12,00

### **Pesce crudo condito con una citronette leggera**

<b>Granpiatto di pesce crudo del giorno con le salse dolci e salate</b>	€ 25,00
Tartare di tonno rosso con crema di mango e semi di sesamo nero	€ 14,00
Carpaccio di salmone selvaggio su letto di ortaggi profumati all'arancia	€ 12,00
Ostriche (CAD.)	€ 2,50

*Vi invitiamo, cortesemente, a richiedere il conto al vostro cameriere. GRAZIE*

# Primi piatti

## di terra

*Le paste fresche sono tutte fatte dai nostri cuochi*

Tortelli di Parma con ripieno di ricotta vaccina ed erbe	€ 9,00
Tortelli di zucca con ripieno di mostarda e amaretti	€ 9,00
Bis di Tortelli (Erbe e Zucca)	€ 9,00
Cappelletti in brodo	€ 10,00
Orecchiette alle cime di rapa, acciughe salate e scaglie di cacioricotta	€ 10,00
Maccheroncini al torchio, cacio e pepe su letto di carciofini e pancetta	€ 10,00
Risotto e zucca, crema di Parmigiano e ristretto di balsamico e liquirizia	€ 10,00

## di mare

*i nostri sughi sono tutti espressi e come condimento utilizziamo esclusivamente olio extravergine di oliva*

Cavatelli di grano arso agli scampi di Puglia, pomodori al forno e stracciatella	€ 12,00
Bigoli al torchio con astice e crema di datterino profumato al timo	€ 18,00
Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci cotti in acqua marina e limone	€ 12,00
Tagliolini neri con gamberi rosa, crema e fiori di zucchine e burrata	€ 12,00
Bavette di Gragnano ai frutti di mare	ORDINE min. x 2 cad. € 12,00
Risotto ai sapori di mare	ORDINE min. x 2 cad. € 12,00

# Secondi di pesce

## dalla cucina

*ogni giorno scegliamo per Voi il pesce più fresco*

Tonno rosso scottato ai semi di sesamo con caponata di verdure	€ 15,00
Scaloppa di salmone al pepe verde	€ 13,00
Trancio di spada alla maniera Otrantina	€ 15,00
Velo di orata alla pizzaiola cruda	€ 15,00
Frittura di paranza con calamari e verdure croccanti	€ 15,00
Frittura di calamari e verdure croccanti	€ 15,00
Filetto di spigola in mantello di olive Leccino e insalata di ortaggi	€ 15,00

## sulla griglia a braci di legna

Grigliata di pesce misto	€ 18,00
Pesce spada	€ 15,00
Branzino	al Kg. € 35,00
Orata	al Kg. € 35,00
Salmone	€ 13,00
Calamari	€ 13,00
Gamberi	€ 15,00
Calamari e gamberi	€ 14,00

*Tutti i nostri piatti sono preparati espressi al momento dell'ordine, per assicurarti freschezza e qualità, se qualche volta ti faremo attendere un po' di più siamo certi che comprenderai.*

# Secondi di carne

## dalla cucina

*le nostre carni provengono dai migliori allevamenti Italiani ed Europei*

Tagliata di manzo Italiano pesto di rucola e scaglie di Parmigiano	€ 16,00
Tagliata di petto di pollo con salsa al limone	€ 8,00
Guancialino cotto a basse temperature, riduzione di Primitivo e patate al prezzemolo	€ 12,00
Entrecote di manzo brasata, salsa di mirtilli e cipolle caramellate	€ 16,00
Filetto di maialino avvolto con pancetta e spadellato, pesto di datterini e insalata di soncino	€ 15,00

## sulla griglia a braci di legna, cottura come una volta...

Grigliata mista di carne con patate al forno	€ 16,50
Tomahawk di braciola di maiale	€ 12,00
Salsiccia di Bra leggermente scottata	€ 10,00
Petto di pollo	€ 8,00
Bistecca di scottona Piemontese/Romagnola)	€ 13,00
Costata di Black Angus	al Kg € 45,00
Bracioline di agnello Abruzzese	€ 15,00

*Vi invitiamo, cortesemente, a richiedere il conto al vostro cameriere. GRAZIE.*

## Contorni

Insalata mista	€ 3,00
Patatine fritte	€ 3,00
Patate al forno	€ 3,00
Verdure alla griglia	€ 5,00
Verdure cotte	€ 5,00

## Formaggi

Parmigiano	€ 6,00
Caprese di mozzarella fiordilatte	€ 6,00
Caprese di mozzarella di bufala	€ 7,50
Formaggi misti con miele e confetture	€ 10,00



# Le Pizze Classiche

<b>MARGHERITA</b> (pomodoro e mozzarella fiordilatte)	€ 5,00
<b>MARINARA</b> (pomodoro, aglio e fuori forno: acciughe)	€ 6,00
<b>NAPOLETANA</b> (pomodoro, mozzarella fiordilatte e fuori forno: acciughe)	€ 6,50
<b>ROMANA</b> (pomodoro, mozzarella fiordilatte , acciughe e capperi)	€ 6,50
<b>PROSCIUTTO COTTO</b> (pomodoro, mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto)	€ 6,50
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b> (pomodoro, mozzarella fiordilatte e fuori forno: crudo di Parma)	€ 9,00
<b>FUNGHI</b> (pomodoro, mozzarella fiordilatte e funghi champignon freschi)	€ 6,50
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> (pomodoro, mozzarella fiordilatte , prosciutto cotto e funghi champignon freschi)	€ 7,50
<b>GORGONZOLA</b> (pomodoro, mozzarella fiordilatte e gorgonzola)	€ 8,00

<b>QUATTRO FORMAGGI</b> <i>(pomodoro, mozzarella fiordilatte , pecorino, emmenthal, fontina e gorgonzola)</i>	€ 8,00
<b>QUATTRO STAGIONI</b> <i>(pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi e carciofi)</i>	€ 8,00
<b>SALAMINO</b> <i>(pomodoro, mozzarella fiordilatte e salsiccia)</i>	€ 7,00
<b>CAPRICCIOSA</b> <i>(pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi, carciofini e salsiccia)</i>	€ 9,00
<b>DIAVOLA</b> <i>(pomodoro, mozzarella fiordilatte e salame piccante)</i>	€ 7,00
<b>VEGETARIANA</b> <i>(pomodoro, mozzarella e fiordilatte verdure cotte)</i>	€ 9,00
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> <i>(pomodoro, mozzarella fiordilatte , zucchine, peperoni e melanzane, tutto alla griglia)</i>	€ 9,00
<b>PUGLIESE</b> <i>(pomodoro, mozzarella fiordilatte , cipolle rosse e olive nere)</i>	€ 6,00
<b>RUCOLA</b> <i>(pomodoro, mozzarella fiordilatte e rucola)</i>	€ 6,00

**PATATOSA** € 7,50  
(pomodoro, mozzarella fiordilatte , patatine fritte)

**WURSTEL** € 6,50  
(pomodoro, mozzarella fiordilatte e wurstel)

## Le Pizze Speciali

**SPECIALE** € 7,50  
(pomodoro fresco, mozzarella fiordilatte e di bufala)

**PRESTIGIOSA** € 11,00  
(mozzarella fiordilatte, pomodoro e culatello artigianale)

**MEDITERRANEA** € 9,00  
(pomodoro fresco, mozzarella fiordilatte e di bufala, rucola e scaglie di Parmigiano)

**BOLOGNESE** € 9,00  
(mozzarella fiordilatte, pistacchi, aceto balsamico di Modena e fuori forno: mortadella)

**SALENTO** € 9,00  
(burrata in crema, cime di rapa saltate con aglio e acciughe, salsiccia e fuori forno: vellutata di caciocavallo)

**TREVIGIANA** € 9,00  
(pomodoro fresco, mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, radicchio rosso e speck)

**ERBORINATA** € 9,00  
(mozzarella fiordilatte, gorgonzola al cucchiaio, pere caramellate e granella di noci)

**FORNELLO** (mozzarella fiordilatte, pomodoro fresco, pancetta, rucola e grana) € 9,00

**MARGHERITA CON CALAMARETTI FRITTI** (pomodoro, mozzarella fiordilatte e calamaretti fritti) € 13,00

**FRUTTI DI MARE** (pomodoro, molluschi e crostacei saltati in padella) € 13,00

## Birre alla spina

**BIRRA CHIARA, FORST PILS** Alc. 5,0% 100 cl

MEDIA cl 40	€	4,50
PICCOLA cl 20	€	3,00
GRANDE cl 100	€	9,00

Una delle migliori birre della tipologia Pils  
*Grazie all'impiego di luppolo aromatico di grande pregio ed a un processo di maturazione particolare, si ottiene quel profumo di luppolo così stimolante. La fresca e morbida sensazione di un amaro raffinato al palato, unita a un gusto finemente elegante ed a una schiuma compatta, la caratterizzano come una delle migliori birre della tipologia Pils.*

**BIRRA DOPPIO MALTO ROSSA, FORST SIXTUS** Alc. 6,5%

MEDIA cl 40	€	5,00
PICCOLA cl 20	€	3,00

La doppio malto scura dal sapore unico nel suo genere.  
La notissima ed apprezzata doppio malto di casa FORST deve il suo sapore caramellato ai particolari malti speciali impiegati ed a uno specifico procedimento di produzione. Già al primo sorso si prova una forte ed indimenticabile sensazione di appagamento, il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la memoria alle birre forti originali.

**BIRRA HEFE-WEISSE, WEIHENSTEFHANER** Alc. 5,5%

MEDIA cl 40	€	5,00
PICCOLA cl 20	€	3,00

La Weisse dell'università di Monaco

La Hefe Weiss bier si presenta di colore giallo opalescente con una schiuma bianca pannosa, copiosa e persistente. Al palato esprime un aroma di lievito, pane appena sfornato e banana; il gusto è rinfrescante e decisamente tendente al lievito, con sentori evidenti di banana e ananas, ed un finale di crosta di pane lievemente secco.

## Birre in bottiglia

Beck's 66 cl	Vol.Alc. 5,0%	€	5,00
Beck's 33 cl	Vol.Alc. 5,0%	€	3,00
Heineken 66 cl	Vol.Alc. 5,0%	€	5,00
Moretti 66 cl	Vol.Alc. 4,6%	€	5,00
Warsteiner zero alcool 33 cl	Vol.Alc. 0,0%	€	3,00
Franziskaner Hefe - Weissbier 50 cl	Vol.Alc. 5,0%	€	5,00
Franziskaner Dunkel Weissbier 50 cl	Vol.Alc. 5,0%	€	5,00
Guinness Special Export 33 cl	Vol.Alc. 8,0%	€	3,50
Ceres 33 cl	Vol.Alc. 7,7%	€	3,50
Corona extra 33 cl	Vol.Alc. 4,5%	€	3,50
Brewdog VAGABOND 33 cl <b>Gluten Free</b>	Vol.Alc. 5,0%	€	5,00

# Bibite

Acqua naturale e frizzante 75 cl	€	2,00
Lattine in genere 33 cl	€	3,00
Coca in bottiglia grande 100 cl	€	5,00

## Vini Bianchi Frizzanti cl 75

Malvasia Colli di Parma DOC	Emilia R.	Monte delle Vigne	€ 15,00
Sauvignon Colli di Parma DOC	Emilia R.	Monte delle Vigne	€ 15,00
Malvasia dolce Colli di Parma	Emilia R.	Monte delle Vigne	€ 15,00
Ortrugo Colli Piacentini	Emilia R.	Tenuta Ferraia	€ 15,00
Prosecco Valdobbiadene brut DOCG	Veneto	Adami	€ 16,00
Prosecco Valdobbiadene brut DOCG	Veneto	Sommariva	€ 16,00
Prosecco Treviso Extra Dry DOCG	Veneto	Cant. Montelliana	€ 15,00

## Vini Bianchi Nazionali cl 75

Gewurztraminer	Alto Adige	Ritterhof	€ 18,00
Pinot Bianco	Alto Adige	Ritterhof	€ 18,00
Sauvignon "Winkl" selezione	Alto Adige	Cantina Terlano	€ 22,00
Chardonnay "Kreuth" selezione	Alto Adige	Cantina Terlano	€ 22,00
Doi Raps Pinot-Sauvignon Blanc	Friuli	Russolo Rino	€ 20,00
Ribolla Gialla "Santa Rosa"	Friuli	Russolo Rino	€ 16,50
Verdicchio "Macrina" Castelli di jesi	Marche	Garofoli	€ 16,50
Vermentino di Sardegna Tuvaoes	Sardegna	Cherchi	€ 18,00
Greco di Tufo "Cutizzi"	Campania	Feudi San Gregorio	€ 18,00

Fiano di Avellino "Pietracalda"	Campania	Feudi San Gregorio	€ 18,00
Falanghina "Serrocielo"	Campania	Feudi San Gregorio	€ 18,00
Grillo	Sicilia	Tasca D'Almerita	€ 16,50
Leone Chardonnay	Sicilia	Tasca D'Almerita	€ 16,50
		1 L	€ 10,00
Bianco della casa Frizzante	Veneto	½ L	€ 5,00
		¼ L	€ 3,00

## Vini Bianchi Mezze Bottiglie cl 37,5

Malvasia Colli di Parma DOC	Emilia R.	Monte delle Vigne	€ 7,00
Prosecco Valdobbiadene brut DOCG	Veneto	Adami	€ 9,00
Ortrugo	Emilia R.	Tenuta Ferraia	€ 8,00
Vermentino di Sardegna Tuvaoes	Sardegna	Cherchi	€ 10,00
Verdicchio "Macrina" Castelli di jesi	Marche	Garofoli	€ 9,00

## Vini Rossi cl 75

Barbera d'Asti DOCG	Piemonte	Tenuta Da Capo	€ 16,50
Ripasso "Monti Garbi" Valp.Sup. DOC	Veneto	Tenuta S. Antonio	€ 22,00
Gutturnio "Le Staffe" DOC	Emilia R.	Tenuta Ferraia	€ 16,50



Gutturnio frizzante DOC	Emilia R.	Tenuta Ferraia	€ 15,00
"Otello" Nero di Lambrusco	Emilia R.	Cantine Ceci	€ 15,00
Morellino di Scansano DOC	Toscana	Fattoria Le Pupille	€ 16,50
Chianti Classico DOCG	Toscana	Podere Castellare	€ 20,00
Rosso di Montalcino DOC	Toscana	Abbadia Ardenga	€ 18,00
Primitivo "Cantalupi" Salento IGP	Puglia	Conti Zecca	€ 16,50
Rosso Conero	Marche	Garofoli	€ 16,50
Rosso di Montefalco	Umbria	A. Caprai	€ 18,00
Nero d'Avola "Sherazade"	Sicilia	Donnafugata	€ 16,50
Amarone della Valpolicella classico	Veneto	Tenuta S. Antonio	€ 45,00
Brunello di Montalcino	Toscana	Abbadia Ardenga	€ 45,00
		1 L	€ 10,00
Vino rosso della casa Sangiovese	Toscana	½ L	€ 5,00
		¼ L	€ 3,00

## Vini Rossi Mezze Bottiglie cl 37,5

"Otello" Nero di Lambrusco	Emilia R.	Cantine Ceci	€ 8,00
Gutturnio frizzante DOC	Emilia R.	Tenuta Ferraia	€ 8,00
Gutturnio "Le Staffe" DOC	Emilia R.	Tenuta Ferraia	€ 9,00
Morellino di Scansano DOC	Toscana	Fattoria Le Pupille	€ 9,00
Chianti Classico DOCG	Toscana	Podere Castellare	€ 10,00
Nero d'Avola "Sherazade"	Sicilia	Donnafugata	€ 9,00

## Vini Rosati cl 75

Abrakadabra frizzante	Emilia R.	Tenuta Ferraia	€ 16,50
Lagrein Rosé	Alto Adige	Cantina Terlano	€ 16,50
Pedrotti Millesimato Brut Trento DOC	Alto Adige	Pedrotti	€ 35,00
Cuvée Zero Metodo Classico 100%Nebbiolo	Piemonte	Cascina Chicco	€ 25,00
Franciacorta DOCG Brut	Lombardia	Ferghettina	€ 27,00
Franciacorta DOCG Brut Saten	Lombardia	Ferghettina	€ 35,00
Franciacorta DOCG Brut Cuveè Prestige	Lombardia	Ca' Del Bosco	€ 39,00
Franciacorta DOCG Brut Alma Grand Cuvée	Lombardia	Bellavista	€ 39,00
Franciacorta DOCG Brut TeatroAllaScala	Lombardia	Bellavista	€ 48,00
Champagne Charles Gouthière Brut	Francia	Charles Gouthière & Fils	€ 40,00
Billecart - Salmon Brut Réserve	Francia	Billecart-salmon	€ 65,00
Ruinart Brut	Francia	Ruinart	€ 65,00
Ruinart Brut Rosé	Francia	Ruinart	€ 85,00

## I Nostri Dolci

TORTA CIOCCOLATO E PERE	€ 5,00
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 5,00
TORTA AL LIMONE	€ 5,00
CREMA CATALANA	€ 5,00
TIRAMISU'	€ 5,00
COPPA AL MASCARPONE	€ 5,00
PANNA COTTA AL CARMELLO o frutti di bosco o cioccolato	€ 5,00
SEMIFREDDO AL TORRONCINO	€ 5,00
PROFITEROL SCURO	€ 5,00
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO dal cuore caldo con gelato alla crema	€ 5,00

## Frutta Fresca e Gelati

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	€ 5,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO	€ 6,00
ANANAS AL NATURALE	€ 5,00
FRAGOLE (in stagione)	€ 5,00
FRAGOLE CON GELATO (in stagione)	€ 6,00
TARTUFO BIANCO DI PIZZO CALABRO	€ 5,00
TARTUFO NERO DI PIZZO CALABRO	€ 5,00
GELATO ALLA CREMA	€ 3,50
GELATO AL LIMONE	€ 3,50
SORBETTO AL LIMONE	€ 3,00

# Vini da dessert

Verdicchio Passito Steel DOCG	AL CALICE	€ 6,00
Recioto della Valpolicella DOCG	AL CALICE	€ 6,00
Albana di Romagna Passito DOCG	AL CALICE	€ 6,00
Lacrima di Morro D'Alba Passito DOC	AL CALICE	€ 6,00
Ala Amarascato AL CALICE	AL CALICE	€ 6,00

