

# *Ortollo dei Platani*

## DOLCI

Pera Martin Sec al Marzemino con crema di ricotta e gelato alla zucca  
Red wine stewed peer with ricotta cream and pumpkin ice cream  
(B, F)  
12.00

Gelato artigianale di nostra produzione  
Home made ice cream (B, F)  
12.00

Crumble alle mele con crema inglese e vaniglia  
Crumble apple pie with vanilla cream (A, B, F, G)  
12.00

Tortino al cioccolato caldo con cuore al frutto della passione  
20 minuti di attesa circa  
Chocolate soufflé with passion fruit filling (A, B, F, G)  
14.00

Creme brulée tradizionale alla fava di Tonka  
Traditional crème brulée with Tonka bean (B, F, G)  
12.00

Le lettere tra parentesi fanno riferimento agli allergeni più comuni per le corrispondenze consultare l'ultima pagina.

# *Ortollo dei Platani*

## DOLCI

Fondente freddo al cioccolato dell'isola di Grenada  
Grenada island chocolate cold parfait (gluten free) (B, F, G)  
12.00

Tiramisù tradizionale  
Traditional tiramisù (A, B,F)  
12.00

Cheese cake al cioccolato bianco con granella di mandorle e  
lampone  
White chocolate, almond and raspberries cheese cake (A, B, F, G)  
12.00

Semifreddo alle castagne con crema al Marsala  
"Semifreddo" with chestnuts and Marsala cream (B, F, G)  
12.00

Girella alla cannella con crema di noce pecan e gelato artigianale  
all'espresso bianco  
Cinnamon roll with pecan nuts and white espresso ice cream (A, B,  
F, G)  
12.00

Le lettere tra parentesi fanno riferimento agli allergeni più  
comuni per le corrispondenze consultare l'ultima pagina.