

DULCIS in FUNDO
F

Vini consigliati in abbinamento al calice

Piemonte

CANTINA MARTELLOZZO

Moscato

€ 6

Veneto

BRUNELLI

Reciotto della Valpolicella Classico

€ 8

Sicilia

DONNA FUGATA "BEN RYE" D.O.C.

Passito di Zibibbo di Pantelleria

€ 10

SPAGNA

FERDINANDO DE CASTILLA

Sherry Pedro Ximenes

€ 8

PORTOGALLO

SANDEMAN

Porto

€ 7

DULCIS in FUNDO

*Gelato soffiato di nostra produzione
e salsa al cioccolato Valrhona extrafondente*

€ 8

*Frolla al cacao con crema al cioccolato,
lamponi in frutto, in salsa e gelé*

€ 8

*Bignè alla crema al pistacchio,
gelato fiordilatte e crumble salato di pistacchio*

€ 8

*Mousse allo yogurt e lime,
briciole croccanti ed amarene*

€ 8

*Plumcake al cioccolato affogato in salsa alla gianduia
e gelato al peperoncino*

€ 8

Sorbetto di nostra produzione al limone

€ 5

Composizione di frutta fresca

€ 8

PER QUALSIASI INDICAZIONE SU SOSTANZE ED ALLERGENI È POSSIBILE CHIEDERE INFORMAZIONI E CHIARIMENTI

O CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA DELLA GENTILE CLIENTELA, DAL PERSONALE DI SALA.



” La confidenza è quella cosa
che tu ordini il dessert
e io me lo mangio.

Marilyn Monroe

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
Fine Art Location & Restaurant

• INFO e PRENOTAZIONI •

T. 0321 612414

M. 375 5166811

info@kavallotta.it • prenotazioni@kavallotta.it

www.kavallotta.it

