



*

In caso di necessità, alcuni alimenti potrebbero essere surgelati o da noi congelati per preservarne la freschezza.

*

Comunicare allergie o intolleranze al personale al momento dell'ordinazione. A richiesta è disponibile il libro degli ingredienti e allergeni.



Dessert



Menu sanificato dopo ogni utilizzo.
Stampato su carta con speciale trattamento Fedrigoni e sanificato con disinfettante idroalcolico per superfici dure.

Torta di ricotta	7
Base di frolla con farina TREBBIOLA, farcia di ricotta, scagliette di cioccolato e copertura di meringa e mandorle	
Pere & Cioccolato	7
Coppetta con pere cotte nel cioccolato, cremoso allo zabaione	
Semifreddo	7
Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato di BAGAI	
Semifreddo + abbinamento a sorpresa	10

Vini al calice	
Ipergea 2014 Podere Pavolini	5
Sauternes 2004 Chateau Lafaurie-Peyraguey	8
Trockenbeerenauslese 1989 Hildegardishof	9

Gelato al cubo di

Magritte
Gelati al cubo

Diari da Quito

Un percorso di tre gusti al cioccolato nel quale, le fave di cacao non trattate di una piccola azienda Ecuadoregna, Las Delicias, vengono declinate in tre differenti varianti

Il processo di macinazione e di creazione di MASSA DI CACAO, FONDENTE E LATTE è eseguito e gestito nel laboratorio di Magritte - Gelati al cubo i quali, sin dall'apertura, hanno perseguito sul cioccolato la complessa via dell'autoproduzione, selezionando all'origine le cultivar e trattandole a bassissime temperature per preservare le aromaticità intrinseche delle fave di cacao.

ARRIBA 101
Sorbetto alla massa di cacao
FONDENTE 70%
Gelato al cioccolato fondente
LATTE 50
Gelato di cioccolato al latte

NOTE

Lo zucchero utilizzato per questi gelati è lo zucchero autotono dell'Ecuador, in linea con l'origine delle fave di cacao: il DULCITA, zucchero di canna grezzo non raffinato avente intrinseche importanti note caramellate