

LOCANDA IN CENTRO  
Bistrot con cucina italiana

---

*desserts*

**Pannacotta alle mandorle, terra al cioccolato, olio evo al rosmarino e pompelmo (1.7.)**  
*Almond panna cotta, chocolate earth, rosemary-infused extra virgin olive oil and grapefruit*  
8€

*Pairing: Amaretto Villa Massa 8€*

**Cheesecake al cocco, passion fruit e vaniglia (1.7.)**  
*Deconstructed Orange and Black Tea Cheesecake*  
8€

*Pairing: Amaro Dopolavoro 8€*

**Tiramisù classico (1.3.7.)**  
*Tiramisù*  
8€

*Pairing: Marsala secco Florio 8€*

**3 Declinazioni al cioccolato, yogurt e amarena (1.7.12.)**  
*3 Chocolate Variations, Yogurt and Black Cherry*  
8€

*Pairing: Oltrepò pavese 3 cuvee metodo classico 8€*

**Bigné alla chiboust, croccante di nocciola, frutti rossi e fava tonka (1.3.6.7.8.9.10.11.12.)**  
*Chiboust cream puffs, hazelnut brittle, red fruits and tonka bean*  
8€

*Pairing: Recioto di Valpolicella Bertani 8€*

# Carta Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni ed elencati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine  
(Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)
8. Frutta secca in guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti)
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 10mg/kg o 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

\*prodotto surgelato