RISTORANTE
TIMEO

SELEZIONE DI DESSERT CON ABBINAMENTI

CANNOLO SICILIANO (V) *(1,3,7,8,12)*		*16*
BEN RYÈ PASSITO DI PANTELLERIA 2019 ***Donnafugata Marsala*** Zibibbo 75 cl	*16*	*115*

***

TIRAMI - SUD (GF) *(3,7,8,12)*		*16*
VECCHIO SAMPERI 2008 ***Marco De Bartoli*** Perpetuo	*22*	*120*

***

SFERA DI CIOCCOLATO FONDENTE AL 52% CON CUORE DI PASSION FRUIT E LIQUIRIZIA (GF) *(3,5,6,7,8)*		*16*
MARSALA TARGA 2019 ***Florio Marsala*** Grillo	*18*	*90*

CREMOSO ALLA FRAGOLINA, CITRONELLA, BISCOTTO E GELATO ALLE ORTICHE DELL' ETNA *16*
(1,3,5,6,7,8)

MALVASIA DELLE LIPARI CAPOFARO 2020 *19* *80*
Tasca d'Almerita Salina, Sicilia
Malvasia 50 cl

***

NAMELAKA DI RICOTTA AL RIPIENO DI CILIEGIA CON GELATO AL PANE IN ACQUA DI MANDORLE *16*
(GF) *(3,5,6,7,8)*

MOSCATO DON NUZZO 2020 *15* *55*
Cantine Gulino Siracusa, Sicilia
Moscato 50 cl

***

COMPOSIZIONE DI FRUTTA DI STAGIONE
(GF,VG)

GELATI E SORBETTI DELLA NOSTRA PASTICCERIA *13*
(GF,V) *(7,8)*

SELEZIONE DI TRE O SEI PREGIATI FORMAGGI ITALIANI *3 pcs - 16*
(GF,V) *(7)* *6 pcs - 30*

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine
Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 9 Euro a persona
Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.
Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); 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, (3) Uova, (4) 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, (6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); 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**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo. **(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 illinoinensis (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, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi**.
(*) 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.
Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

100% carta riciclata