

ristorante  
**SAN  
MICHELE**

*SELEZIONE DI VINI DA DESSERT*

*Al bicchiere    Bottiglia (37,5 cl)*

ALEATICO PASSITO DELL'ELBA ALEA LUDENDO 2020 <i>Tenuta Delle Ripalte Capoliveri, Toscana</i> <i>Aleatico</i>	28	140
MUFFATO DELLA SALA 2019 <i>Castello della Sala Antinori Ficulle, Umbria</i> <i>Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer,</i> <i>Riesling</i>	18	85
PASSITO DI PANTELLERIA BUKKURAM PADRE DELLA VIGNA 2019 <i>Marco De Bartoli Pantelleria, Sicilia</i> <i>Zibibbo</i>	28	140
PICOLIT 2007 <i>Livio Felluga Rosazzo, Friuli Venezia Giulia</i> <i>Picolit</i>	30	150
TORCOLATO DI BREGANZE 2018 <i>Maculan Breganze, Veneto</i> <i>Vespaiola, Garganega, Friulano</i>	18	75
VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2008 <i>Isole &amp; Olena Barberino Tavarnelle, Toscana</i> <i>Trebbiano, Malvasia</i>	20	80
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO 1996 <i>Avignonesi Montepulciano, Toscana</i> <i>Trebbiano, Malvasia</i>	45	220

## DOLCI

### MILLEFOGLIE

crema diplomatica, gocce di cioccolato fondente, fragole

(V) (1,3,7,8,12)

16

### BROWNIE ALLE NOCCIOLE

mousse al caramello, aceto balsamico tradizionale di Modena

(V) (1,3,7,8,12)

16

### BABA' ALL'ARCHERMES SANTA MARIA NOVELLA

zafferano dei colli fiesolani, pralinato al pistacchio

(V) (1,3,7,8,12)

16

### TARTELLETTA AI FRUTTI ROSSI

frangipane, crema alla vaniglia

(GF,V) (1,3,7,8,12)

16

### TIRAMISÙ

savoiaro fatto in casa, crema al mascarpone, caffè

(GF,V) (1,3,7,8,12)

16

### GELATI E SORBETTI

di nostra produzione

(GF,V,VG) (1,3,7,8)

16

### FRUTTA DI STAGIONE

(GF,VG)

16

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

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) latticello. **(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 illinoensis* (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.