

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 & 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.