

DOLCI

Fico

Mousse di ricotta, fichi caramellati,
crumble al cacao

7

Ciocco pesca

Tortino al cioccolato con gelato alla pesca*

7

Il nostro tiramisù

Mousse al mascarpone con gelèe e biscuit al
caffè, gelato al cioccolato*

7

Zuppa inglese

Cre moso alla vaniglia, cre moso al cacao,
spugna all'Alchermes e biscuit al cioccolato

7

Crostatina ai frutti di bosco

Cre moso alla ricotta, frutti di bosco e
Gelato al pistacchio*

7

“Meringata”

Gelato alla panna*, meringa
e caramello mou

7

Biscotti della zia
con zabaione

7

Sorbetti

Pompelmo rosa
Limone

3

Rum dominicano 18 o 21 anni

servito con pezzetti di cioccolato fondente 72%

€ 7/9.5

Tutti i gelati dei dolci sono di produzione della famosissima
gelateria da Bepi di Mortise



Vi preghiamo di avvisare il personale di eventuali allergie

Lo staff del Ristorante Da Giovanni avverte quanto segue:

Nella nostra cucina possono essere presenti i seguenti allergeni:

- cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, kamut® o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- crostacei e prodotti derivati;
- uova e prodotti derivati;
- pesce e prodotti derivati;
- arachidi e prodotti derivati;
- soia e prodotti derivati;
- latte e prodotti derivati;
- frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus Communis L*), nocciole (*Corylus Avellana*), noci comuni (*Juglans Regia*), noci di acagiù (*Anacardium Occidentale*), noci pecan (*Carya Illinoiesis Wangenh K.Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia Excelsa*), pistacchi (*Pistacia Vera*), noci del Queensland (*Macadamia Ternifolia*) e prodotti derivati;
- sedano e prodotti derivati;
- senape e prodotti derivati;
- semi di sesamo e prodotti derivati;
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
- lupini e prodotti derivati;
- molluschi e prodotti derivati;

il nostro personale è a disposizione per ogni chiarimento.

*La cucina si avvale della congelazione preventiva tramite l'abbattimento

ristorantedagiovanni.it