



Roberto
Petza
S'APPORTU

I FORMAGGI / CHEESE

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA
CON LE COMPOSTE DI FRUTTA 20,00 €
*HOUSE SELECTION OF CHEESES SERVED
WITH FRUITS COMPOTE*

PECORINO GIOVANE ALLA PIASTRA 16,00 €
SERVITO CON I FICHI CANDITI
YOUNG PECORINO CHEESE WITH CANDIED FIGS

CAPRINO AFFINATO IN GROTTA 16,00 €
CON MIELE DI SULLA E PINOLI TOSTATI
*CAVE AGED GOAT CHEESE
WITH HONEY AND TOASTED PINE NUTS*

ERBORINATO DI PECORA, COMPOSTE DI FRUTTA 20,00 €
E UN CALICE DI BIRRA A TRIPLA FERMENTAZIONE
*SHEEP BLUE CHEESE, FRUITS COMPOTE
AND A GLASS OF TRIPLE FERMENTED BEER*

I DOLCI / DESSERTS

PASSEGGIATA NELL'ORTO 10,00 €
WALK IN THE GARDEN

CANNOLO CROCCANTE RIPIENO DI CREMA 10,00 €
AL CARDAMOMO, PERE AL CANNONAU
E COMPOSTA DI LIMONI
*CANNOLO FILLED WITH CARDAMOME CREAM,
PEAR POACHED IN CANNONAU WINE
AND LEMON COMPOTE*

GELATO DI CASA ALLO ZAFFERANO DI SAN GAVINO 10,00 €
CON GATÒ DI MANDORLE, PASTA CROCCANTE
E MIELE COTTO
*SAN GAVINO SAFFRON HOME-MADE ICECREAM
WITH GATÒ (ALMOND NOUGET), CRISPY PASTA
AND OVERCOOKED HONEY*

TORTINO DI CIOCCOLATO CALDO CON COMPOSTA 10,00 €
D'ARANCE E GELATO DI CASA ALLA STECCA DI VANIGLIA
*HOT CHOCOLATE CAKE WITH ORANGE COMPOTE
AND HOMEMADE VANILLA ICECREAM*

MELA... 10,00 €
APPLE

CON IL VOSTRO DOLCE CI PERMETTIAMO DI SUGGERIRVI DI ABBINARE UN BUON VINO DA DESSERT, SIAMO A VOSTRA DISPOSIZIONE PER UN CONSIGLIO