

# LE GRANITE, I GELATI, I DOLCI

## GRANITE, ICE CREAM & DESSERTS

### LE GRANITE

Granitas

**LA GRANITA DI LIMONE O CIOCCOLATO** 3,00 €

*Flavours: lemon or chocolate*

**LA GRANITA DI CAFFÈ, FRAGOLA O MANDORLA** 3,50 €

*Flavours: coffee, strawberry or almond*

**LA GRANITA AL GUSTO DI STAGIONE** 3,80 €

*Seasonal flavoured granita*

**LA GRANITA DI PISTACCHIO O CAFFÈ' DECAFFEINATO** 3,80 €

*Flavour: pistachio, Decaffeinated coffee*

### LE GRANITE PICCOLE

Small granitas

**LA GRANITA PICCOLA DI LIMONE O CIOCCOLATO** 2,50 €

*Flavours: lemon or chocolate*

**LA GRANITA PICCOLA DI CAFFÈ, FRAGOLA O MANDORLA** 3,00 €

*Flavours: coffee, strawberry or almond*

**LA GRANITA PICCOLA AL GUSTO DI STAGIONE** 3,30 €

*Seasonal flavoured granita*

**LA GRANITA PICCOLA DI PISTACCHIO O** 3,30 €

**CAFFÈ' DECAFFEINATO**

*Flavour: pistachio, Decaffeinated coffee*

**LA BRIOCHE** 1,60 €

**LA BRIOCHE "GLUTEN FREE"** 3,50 €

# LE GRANITE, I GELATI, I DOLCI

## GRANITE, ICE CREAM & DESSERTS

### LA FRUTTA

*Fruit*

Disponibile solo a pranzo

Available only *during lunch*

### LA ZUPPA DI FRUTTA

8,00 €

Purea di litchi, frutta mista, frutti di bosco, salsa lampone, crumble

*Fruit soup: Lychee purée, mixed fruit, berries, raspberry sauce, crumble*

### I GELATI

*Ice cream flavours*

Caffè, fragola, gianduja, limone, nocciola, pistacchio, fiordilatte, moka (cioccolato 72% con scaglie di caffè) o zuppa inglese

*Coffee, strawberry, gianduja, lemon, hazelnut, pistachio, fiordilatte, moka (72% dark chocolate with coffee flakes) or zuppa inglese*

### IL CONO

4,00 €

*Ice cream*

### LA COPPA DI GELATO

4,50 €

*Bowl of Ice cream*

*con copertura di cioccolato caldo o topping vari su richiesta - with hot chocolate or different toppings on demand*

### LA BRIOCHE CON GELATO

5,60 €

*Sicilian brioche with ice cream*

### LA BRIOCHE "GLUTEN FREE" CON GELATO

7,50 €

*Sicilian glute free brioche with ice cream*

# LE GRANITE, I GELATI, I DOLCI

## GRANITE, ICE CREAM & DESSERTS

### LE MONOPORZIONI DI GELATO

*Ice cream monoportions*

#### IL CONETTO GLASSATO

bacio, fragola, gianduja, moka, nocciola, pistacchio

*Small glazed ice-cream*

*bacio, gianduja, hazelnut, moka, pistacho, strawberry),*

2,00 €

#### IL SEMIFREDDO

con copertura di cioccolato caldo su richiesta

*Parfait (flavours: coffee, gianduja or almond) with hot chocolate topping on demand*

4,50 €

#### L'AFFOGATO AL CAFFÈ ESPRESSO

*Fiordilatte ice cream with one espresso*

5,50 €

#### IL QUARTO DI SCHIUMONE

Fragola, gianduja o nocciola

*A quarter of "Schiumone" (flavours: strawberry, gianduja or hazelnut)*

5,50 €

#### IL TARTUFO NERO CON CANDITI O MANDORLE ED

#### IL TARTUFO NOCCIOLA

*Black Truffle (gianduja ice cream with Strega liqueur ice cream and candied fruit or praline almonds) and the Hazelnut Truffle (hazelnut ice cream with Strega liqueur ice cream and candied fruit)*

5,50 €

#### IL TARTUFO AL PISTACCHIO

*PistachioTruffle (pistachio ice cream with Strega liqueur ice cream and candied fruit)*

6,00 €

#### IL TRANCIO DI GELATO MDO

Gianduja, nocciola e crunch di pistacchio

*MDO Ice cream slice (gianduja, hazelnut and pistachio crunch)*

6,00 €

#### IL TRANCIO DI GELATO MOKA

Cioccolato 72% con scaglie di caffè

*MOKA Ice cream slice (dark chocolate 72% with Arabica coffee flakes)*

6,00 €

#### IL BUNKER

*Bunker (cocoa bisque, gianduja and pistachio parfait, pistachio crunch and chocolate coating)*

7,50 €

# LE GRANITE, I GELATI, I DOLCI

## GRANITE, ICE CREAM & DESSERTS

### LE MONOPORZIONI DI PASTICCERIA

*Single-portion dessert*

**IL CANNOLO BIANCO** 3,50 €  
*Sicilian cannolo*

**IL CANNOLO BIANCO SCOMPOSTO** 4,00 €  
*Broken down Sicilian cannolo*

**IL BABÀ CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLINE O FRUTTI DI BOSCO** 5,50 €  
*Babà with chantilly cream and wild strawberries or berries*

**IL BIANCO E NERO** 5,50 €  
*Profiteroles filled whipped cream and covered with chocolate cream*

**LA CASSATINA SICILIANA** 5,50 €  
*Sicilian cassata*

**LA CHEESECAKE CON LA SALSA AI MIRTILLI** 5,50 €  
*Cheesecake with blueberry sauce*

**LA TORTINA DI RICOTTA E ALKERMES** 5,50 €  
*Ricotta and alkermes cake*

**IL TIRAMISÙ** 5,50 €

**LA SETTEVELI** 6,00 €

**LA SACHER-TORTE** 7,00 €

**LO STRUDEL DI MELE** 7,00 €  
*Apple strudel*

**LA CROSTATINA CHANTILLY ARANCIA E FRAGOLINE O FRUTTI DI BOSCO** 7,50 €  
*Chantilly orange and wild strawberries or berries tartlet*

I prezzi indicati includono il servizio al tavolo - *Service included in the price*

◇ Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale di sala

*For any information on substances and allergens, please refer to the appropriate documentation, which will be provided by the staff on request*

◇ I nostri prodotti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: cereali contenenti glutine, uova, soia, latte, frutta a guscio, arachidi.

*Our dishes may contain the following allergenic substances: cereals containing gluten, eggs, soya, milk, nuts, peanuts*

◇ Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimenti rapidi di temperatura

*To ensure freshness, some products undergo rapid blast chilling*

In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco alcuni prodotti potranno essere congelati o surgelati all'origine

*If fresh products are not available, some may be frozen or deep-frozen at origin*

ALLERGENE	DESCRIZIONE
Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3