



SANTAGATA RESTAURANT
MENU DOLCI

D E S S E R T

Terramisu' € 5

Mousse al mascarpone, caffè, biscuit e crumble al cacao
(1, 3, 7)

Limone³ € 6

Cubo di cioccolato bianco con strati di pan di spagna
e crema al limone (1, 3, 7)

**Semifreddo alla nocciola, salsa al cioccolato gianduia e
sale affumicato € 6**

(3, 7, 8)

**Millefoglie di mela verde, crumble, gel di mela
verde, cannella e gelato alla vaniglia € 6**

(1, 3, 7, 8)

Babà con crema pasticciera e amarene € 6

(1, 3, 7)

Cremoso alle mandorle e mango € 5

Cremoso di latte senza lattosio e mango, crumble alle
mandorle, lampone e mango (7, 8)

Tiramisù € 6

(senza lattosio e senza glutine)

Affettato di frutta € 5

M O S C A T O E P A S S I T O

L'Autentica passito 2021 Basilicata IGT bianco bott. 50 cl 50€

L'Autentica passito 2021 Basilicata IGT bianco 10 cl 10€

Spumante Cuvee dolce Serre di Pederiva bott. 75cl 15€

D I S T I L L A T I

Zacapa Rum 6 €

Diplomatico 6 €

Don Papa Rum 5 €

Legendario Rum 2.5€

W H I S K Y

Glen grant 18 years 15€

Glen grant 15 years 10€

Glen grant 12 years 5€

Rare Bread Bourbon 6€

Baileys 2.5€

C O G N A C

Gran Marnier Luis Alexandre 6€

Stravecchio Branca 2.5€

Brandy Vecchia romagna 2.5€

Cointreau 2.5€

G R A P P A

Grappa Affinata di Il sigillo 7€
Grappa Affinata Cantine del Notaio 6€
Grappa bianca Cantine del Notaio 6€
Grappa 18 Lune €3,5
Grappa 903 TIPICA 2,5€
Grappa 903 BARIQUE 2,5€

A M A R I

Amaro Lucano 2€
Amaro Averna 2€
Amaro del Capo 2,5€
Amaro di Soronno 2,5€
Amaro Fernet Branca 2,5€
Amaro Brancamenta 2,5€
Amaro Montenegro 2,5€

Jagermeister 2,5€

Borghetti 2,5€

Borsci S. Marzano 2,5€

Limoncello 2€

Liquirizia Anima Nera 2,5€

Sambuca Molinari 2,5€

Unicum 2,5€

Petrus 2,5€

Jefferson 4€

C A F F E '

Caffè 1,2€

Decaffeinato 1,3 €

Orzo 1,5€

Ginseng 1,5€

Gentile cliente, al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che: i piatti somministrati potrebbero contenere tracce o parti delle materie prime sotto elencate che sono riconosciute dal: REGOLAMENTO CE n.1169/ 2011

del 25 ottobre 2011

Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- 2 . Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo

12 . Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg

13. Lupini e prodotti a base di lupini

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala.

Ulteriori informazioni utili sulle materie prime usate in questo Locale:

* Prodotti surgelati o congelati – In mancanza di prodotti freschi i piatti verranno preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine.

** Materie prima/prodotti abbattuti in loco – alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg CE

852 /04 e Reg CE 853/04.

*** Consumo a crudo – Il pesce destinato ad esser consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattitore di temperatura conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 852 / 2004.