

# Dolci Balocchi

I gelati naturali mantecati tutte le sere

€ 6/7

*Al gusto di:*

Fiordilatte, Pistacchio di Bronte, Nocciola  
Piemontese

*E in abbinamento:*

Amarene, granella di cioccolato, granella di  
torrone

Cheese Cake con mirtilli, frutti rossi, menta  
fresca e salsa ai lamponi

€ 6

Crema al gianduia” Gobino”, noccole salate e  
cialda croccante

€ 6

Sorbetto al mandarino e zenzero

€ 6

Soufflé di cioccolato fondente 70% “Gobino” con  
cuore morbido su crema inglese all’arancia (12  
min.)

€ 7

Tarte Tatin di mele caramellate e gelato al  
fiordilatte

€ 6



# in abbinamento

Malvasia di Candia Passita Az. Agr. Il Negrese (Emilia Romagna)	€ 5
Vin Santo di Vigoleno Colli Piacentini 2000 Az. Agr. Lusignani (Emilia Romagna)	€ 8
Passito Comtess Sanct Valentin 2013 San Michele Appiano (Alto Adige)	€ 7
Moscato di Pantelleria 2015 Tanit (Sicilia)	€ 5
Moscato Rosa 2015 Franz Haas (Alto Adige)	€ 6
Muffato della Sala 2013 Marchese Antinori (Umbria)	€ 7
Porto 20 Y Graham'S (Portogallo)	€ 6
Sauternes 2010 Chateau Clement (Francia)	€ 6
Sherry Pedro Ximenez Murillo Lustau (Spagna)	€ 8

