

R I S T O R A N T E  
TOSCA

Siamo lieti di fornire informazioni sugli ingredienti utilizzati per la preparazione delle ricette. In caso di necessità alimentari specifiche o per eventuali allergie, vi preghiamo di informare il nostro staff, in modo da potervi aiutare a fare una scelta consapevole e/o alternativa.

We welcome enquiries from guest who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

R I S T O R A N T E  
*TOSCA*

*DESSERT*

IL LIMONE:

CREMOSO, SOFFICE DI TÈ E IL SORBETTO

Soft lemon cream, lemon tea mousse and its own sorbet

€ 12,00

TOUR DI CIOCCOLATO NEL BOSCO:

TERRA AL PISTACCHIO, AMARISSIMO AL PRALINATO DI NOCCIOLA, NIDO  
DI CIOCCOLATO BIANCO E SFERA DI GANACHE AI FRUTTI ROSSI,

TRONCO DI ALBERO AL CAFFÈ

Bitter hazelnut chocolate ganache, wild berries, pistachio and coffee mousse

€ 12,00

LA PERA CHE SI È MANGIATA IL CHEESE-CAKE!

CREMOSO DI PERA ALLO ZAFFERANO, CHEESE-CAKE, MOUSSE E

CANNOLO FIORENTINO FARCITO ALLA CREMA CHANTILLY

Pear and saffron cream sauce and cheesecake filled poached pear, cream cannolo

€ 12,00

TRADIZIONALMENTE!

SOUFFLÉE AL CIOCCOLATO GUANAJA, SALSA VANIGLIA BOURBON E

GELATO AL GRAN MARNIER

Classic chocolate souffle and vaniglia sauce, Gran Marnier ice cream

€ 12,00

CALDO/FREDDO

RISO SOFFIATO, SABBIATO, GELATO AL CARMELLO E FIOR DI LATTE

FRITTO CON SALSA AL WHISKY

Crispy rice with deep fried caramel ice cream, whisky sauce

€ 12,00

IL NOSTRO PIATTO DI FORMAGGI DEL PASTORE

Assorted cheese platter from our local farmer

€ 12,00