

Gusto Madre®

PIZZA CONTEMPORANEA - LIEVITO MADRE - ALBA

~ FABIO CIRIACI ~

DESSERT

Abbiamo pensato per voi deliziose proposte per un fine pasto eccellente. Ingredienti di stagione, consistenze diverse ed abbinamenti innovativi sono i protagonisti della nostra carta dei dolci.

IL SOTTOBOSCO³⁻⁶⁻⁷⁻⁸

Tartufi al cioccolato fondente e nocciola, soffice al caramello salato, cremoso al cioccolato al latte, nocciole caramellate, crumble al cacao e meringhe croccanti.
7,00

LA CREMA CAMELLATA³⁻⁷⁻⁸

Crema caramellata alla vaniglia del Madagascar, crema al limone e Croccante al pistacchio.
7,00

IL MONTE BIANCO³⁻⁶⁻⁷⁻⁸

Biscotto morbido al cacao, soffice crema ai marron glacé, salsa al cacao, meringa croccante.
7,00

Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero. I Pesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa.

MOVIMENTI IN LANGA³⁻⁶⁻⁷⁻⁸

Torta soffice alle nocciole, ganache al cioccolato al latte, cremoso al pralinato di nocciole, spuma al moscato, gelato alla nocciola e nocciole caramellate.

7,00

IL TIRAMISÙ³⁻⁶⁻⁷

Biscotto savoiardo aromatizzato al caffè, crema al mascarpone e cuore al cioccolato fondente.

6,50

PASSIONE CARMELLO³⁻⁶⁻⁷⁻⁸

Salsa al frutto della passione, bignè al cioccolato fondente, soffice al caramello salato e vaniglia del Madagascar.

6,50

SELEZIONE DI SORBETTI DEL GIORNO³⁻⁷ in base al sorbetto

4,00 cad.

Tutto ciò che noi produciamo - prima di essere ultimato, porzionato e servito - viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero. I Pesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa.

VINI DOLCI

Per accompagnare al meglio i nostri dessert,
una gustosa selezione di vini dolci al bicchiere.



Moscato d'Asti ¹²	Casa di Bianca	2016	Gianni Doglia	0,75 cl	4,00	15,00
Moscato d'Asti ¹²		2017	I vignaioli di S. Stefano	0,375 cl	/	12,00
Moscato d'Asti ¹²		2017	Saracco	0,375 cl	/	12,00
Barolo Chinato ¹²	Nebbiolo	N.V.	Ceretto	0,50 cl	5,00	35,00
Montilla-Moriles ¹²	Pedro Ximenez	2016	Toro Albalà	0,75 cl	5,00	30,00
Sauternes ¹²		2015	Chateau Graves	0,375 cl	nd	18,00

CAFFÈ E OLTRE

Per concludere la vostra esperienza di Gusto,
un buon caffè ed una selezione di distillati d'eccellenza.

Caffè	1,50
Caffè decaffeinato	1,50
Caffè MonoArabica Brasile	2,50
L'aroma è intenso e avvolgente, il corpo pieno e vellutato. Una dolcezza particolare e una decisa nota di cioccolato, sono arricchite dai sentori di caramello e pane tostato.	
Caffè MonoArabica Etiopia	2,50
Un caffè caratterizzato da un'aroma dolce e delicato. Unico per il suo profumo, spiccano le note fiorite del gelsomino a cui si mescolano leggeri sentori fruttati di agrumi.	
Orzo	2,00

	30 ml	60 ml
Grappa secca Berta Nibbio	3,00	4,50
Grappa morbida Berta Piasì	3,00	4,50
Bernard Gènèpi des Alpes	3,00	4,50
Amaro morbido Bernard Barathier	3,00	4,50
Calvados Fine Jehan Foucart	3,00	4,50
Limoncello	3,00	4,50
Rum Zacapa etichetta nera 23 anni	4,50	8,50
Cognac Hennessy v.s.	4,00	7,50
Bas Armagnac Dartigalongue	4,00	7,50
Brandy Gran Duque d'Alba	4,00	8,50
Scotch Whisky Eilan Gillan	4,00	7,50

SI RICHIEDE AI SIGNORI CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

Sostanze o prodotti che provocano allergie:

- 1** - Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 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, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine acrilica.
- 9** - Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10** - Senape e prodotti a base di Senape.
- 11** - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12** - Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o riconosciuti confermente alle istruzioni dei fabbricati.
- 13** - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14** - Molluschi e prodotti a base di molluschi