



# Burro & Alici

*menu*

*Dessert & Caffè*

[info@ristoranteburroalici.it](mailto:info@ristoranteburroalici.it)



## Dessert & Frutta

L	Cremoso al cocco con ananas, passion fruit e caramello salato	€ 6,00
AR-U-L-C	Tartelletta con crema pasticcera, vaniglia del madagascar, frutta fresca	€ 6,00
L-C	Morbido al lampone e rapa rossa	€ 6,00
L-U-C	Delizia al cioccolato e frutti rossi	€ 6,00
L-C-F-U	Quenelle al caramello con nocciola e mandarino	€ 6,00
L-U-C	CheeseCake con amarene di Cantiano	€ 6,00
	Sorbetto alla mela verde e basilico	€ 4,50
U-AR-L-SO-F	Sorbetto di gelato al limone o al caffè	€ 3,50
	Frutta di stagione	€ 5,00
	Ananas	€ 5,00

## Vini da Dessert



Moscato Valamasca	€ 15,00
Verdicchio passito "Curina" Pievalta	€ 4,00 € 25,00
Bianchetto DOC Passito Disante	€ 3,50 € 22,00
Visciola La Fonte Farneto	€ 4,00 € 18,00

## Caffè



Caffè bio	€ 1,50
Caffè e caffè verde bio	€ 1,50
Caffè e ginseng bio	€ 1,50
Caffè decaffeinato bio	€ 1,50
Orzo biologico marchigiano	€ 1,50
Bevanda alla cicoria bio	€ 1,50
Moretta	€ 2,50

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

	AR	arachidi e prodotti a base di arachidi
	C	cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, avena, farro e kamut)
	CR	crostacei e prodotti a base di crostacei
	F	frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan del Brasile, pistacchi, noci di macadamia)
	L	latte e prodotti a base di latte
	LP	lupini e prodotti a base di lupini
	M	molluschi e prodotti a base di molluschi
	P	pesce e prodotti a base di pesce
	S	semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
	SED	sedano e prodotti a base di sedano
	SEN	senape e prodotti a base di senape
	SO	soia e prodotti a base di soia
	SOL	solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
	U	uova e prodotti a base di uova