

I DOLCI FATTI IN CASA - Home made dessert

La "Torta Antica Roma"

con ricotta, marmellata di fragole, semi di papavero e semi di sesamo
(Cake made with ricotta cheese, strawberry jam, poppy and sesame seeds) ^{1, 3, 7, 11}

€ 8,00

Tiramisù

con cantucci alle nocciole e gocce di cioccolato
(Tiramisù made with chocolate, coffee and hazelnuts cookies) ^{1, 3, 7, 8}

€ 8,00

Mousse al cioccolato fondente

con frutti di bosco e crumble aromatizzato alla menta
(Dark chocolate mousse served with berries and crumble flavored with mint) ^{1, 3, 7, 8}

€ 8,00

DESSERT DI ROMA

Maritozzo romano del "Forno Roscioli" servito con gelato alla vaniglia
(Brioche/sweet bread from "Roscioli" bakery served with vanilla ice cream) ^{1, 3, 7}

€ 8,00

"GIOIE di Giolitti"

Pépité di gelato Giolitti - 4 gusti
(Nuggets of ice cream made by "Giolitti" - 4 flavours) ^{1, 3, 7}

€ 8,00

Sapori di Roma... Pampepato, Pangiallo romano, ciambelline e cantucci
del forno "Colapicchioni", servito con vino dolce
(Selection of Roman nuts cookies served with a glass of sweet wine) ^{1, 3, 7, 8, 11}

€ 12,00

...

Piatto di formaggi misti della regione

(Selection of regional and national cheeses) ⁷

€ 13,00

1. Glutine - *Gluten*
2. Crostacei - *Crustaceans*
3. Uova - *Eggs*
4. Pesce - *Fish*

5. Arachidi - *Peanuts*
6. Soia - *Soyabeans*
7. Latte - *Milk*
8. Frutta a guscio - *Nuts*

9. Sedano - *Celery*
10. Senape - *Mustard*
11. Semi di sesamo - *Sesame*
12. Anidrite solforosa - *Sulphure dioxide*
e solfiti > 10mg/kg

13. Lupino - *Lupin*
14. Molluschi - *Molluscs*
15. Funghi, Tartufi
Mushrooms, Truffle

16. Legumi - *Legumes*
17. Cipolla, Aglio - *Onion, Garlic*
18. Pepe, Peperoncino
Pepper, Chili