

1 dolci dell'Osteria

Torta sbrisolona tipica mantovana accompagnata da grappa morbida o zabaione	5€
1-2-3-5	
Semifreddo al frutto della passione con crema di cioccolato bianco e crumble di nocciole	5€
1-5	
Tiramisù del Gallo con savoiardi sardi, scaglie di cioccolato fondente, briciole di amaretti e salsa al caffè	5€
1-2-3-5	
Tartelletta a base di frolla con crema pasticcera, frutta di stagione caramellata e sfumatura di sabbia al caffè	6€
1-2-5	
Semifreddo al torrone con caramello salato	5€
1-5	
Cheesecake con base di sbrisolona e frutta di stagione	5€
1-2-3-5	
Bavarese allo yogurt con coulis di frutti di bosco	5€
1	

Allergeni

1. Latticini / 2. Glutine / 3. Frutta a guscio
4. Solfiti / 5. Uova e derivati



Homemade Desserts

“Sbrisolona cake” is a typical dessert of Mantua with butter, almond and yellow flour served with soft grappa **5€**

1-2-3-5

Passion fruit semifreddo with white chocolate cream and hazelnut crumble. **5€**

1-5

Tiramisu del Gallo with Sardinian ladyfingers, flakes of dark chocolate, macaroon crumbs and coffee sauce **5€**

1-2-3-5

Shortcrust pastry tart with custard, caramelized seasonal fruit and a nuance of coffee sand **6€**

1-2-5

Salted nut and caramel nougat “semifreddo” **5€**

1-5

Cheesecake with sbrisolona base and seasonal fruit **5€**

1-2-3-5

Bavarian yogurt with wild berries coulis **5€**

1

Allergens

1. Dairy products / 2. Gluten / 3. Nuts
4. Sulphites / 5. Eggs and egg products

