ALATERNO

RESTAURANT

MENU DESSERT

DESSERT MENU - DESSERTMENÜ

DESSERT

Tiramisù al Mango con Tartufi di Savoiardi nocciole e mascarpone al cacao (1/3/7) 8 €
Mango Tiramisu with Savoiardi Truffles, Hazelnuts, and Cocoa Mascarpone.
Mango-Tiramisu mit Savoiardi-Trüffeln, Haselnüssen und Kakao-Mascarpone.
Zibibbo terre Siciliane IGP BIO "Pellegrino" 5 €

Lingotto al cioccolato, crema chantilly e lamponi (3/7) 10 €
Chocolate bar with Chantilly cream and raspberries.
Schokoladenbarren mit Chantilly-Creme und Himbeeren.
Rum Pampero Aniversario 8 €

Semifreddo al croccante, crema inglese alla salvia (3/7/8) 10 €
Semi-frozen dessert with crunchy praline and sage-flavored custard.
Halbgefrorenes mit Krokant und Englischer Creme mit Salbei.
Liquore Salvia e Limone "Carlo Alberto" 6 €

Creme brulè caramellata al rosmarino e gocce di gelatina al lime (3/7) 9 €
Tartlet with dark chocolate, Chantilly cream, marinated strawberries and meringue.
Törtchen mit dunkler Schokolade, Chantilly-Creme, marinierten Erdbeeren und Baiser.
Moscadello Florus "Banfi" 6 €

Gelato Di Castiglione della Pescaia (1/3/7/8) 6 €
Ice cream from Castiglione della Pescaia.
Eis aus Castiglione della Pescaia.
Ginepraio Tuscan dry Gin 8 €

I Cantucci artigianali di "Leonardo" con il Vin Santo (1/3/7/8) 8 €
Artisanal Cantucci "Leonardo" with Vin Santo.
Handgemachte Cantucci "Leonardo" mit toskanischem Dessertwein Vin Santo.

Tagliata di frutta fresca con meringhe (3) 8 €
Frisch geschnittenes Obst und Baiser.
Fresh fruit and meringue platter.
Prosecco "Cantina montegrande" 5 €

Sorbetto al caffè (3) 5 €
Coffee sorbet.
Kaffeesorbet.

ALLERGENI
ALLERGENS - ALLERGENE

S. In assenza di prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato
In the lack of fresh products, frozen products could be used - Bei Fehlen von frischen Produkten könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.

1. Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten – Glutenhaltiges Getreide.

2. Crostacei e prodotti derivati
Crustaceans and derived products - Krustentiere und daraus hergestellte Produkte.

3. Uova e prodotti derivati
Eggs and egg-based products - Eier und daraus hergestellte Produkte

4. Pesce e prodotti derivati
Fish and fish derivatives - Fisch und Fischderivate

5. Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and derived products - Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte

6. Soia e prodotti derivati
Soy and soy based products - Soja und Sojaprodukte

7. Latte e prodotti derivati
Milk and milk products - Milch und Milchprodukte

8. Frutta a guscio
Nuts - Nüsse

9. Sedano e prodotti derivati
Celery and derived products - Sellerie und daraus hergestellte Produkte

10. Senape e prodotti derivati
Mustard and derived products - Senf und daraus hergestellte Produkte

11. Semi di sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds and derived products Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte

12. Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites – Schwefeldioxid und Sulfite

13. Lupino e prodotti a base di lupino
Lupine and lupine-based products - Lupine und Lupine-basierte Produkte

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on molluscs - Weichtiere und Produkte auf der Basis von Weichtieren

ROCCAMARE

RESORT

Roccamare è parte del Gruppo Carattere Toscano. Il Gruppo nasce dal desiderio di raccontare la Toscana attraverso esperienze di ospitalità definite da autenticità, bellezza ed equilibrio naturale tra passato e presente.

Roccamare is part of the Carattere Toscano Group. The Group was born from the desire to showcase Tuscany through hospitality experiences defined by authenticity, beauty, and a natural balance between past and present.

Roccamare gehört zur Carattere Toscano Gruppe. Die Gruppe entstand aus dem Wunsch heraus, die Toskana durch Gastfreundschaftserlebnisse zu präsentieren, die sich durch Authentizität, Schönheit und ein natürliches Gleichgewicht zwischen Vergangenheit und Gegenwart auszeichnen.

CARATTERE TOSCANO

HOTELS & RESORTS