

# ULIVETO

RESTAURANT & TERRACE

Dessert Menu by Executive Pastry Chef Dario Nuti



Morbido al cioccolato con sorbetto alle mandorle e cardamomo  
Chocolate moelleux with almond sorbet and cardamom crumble

Euro 18,00

Sashimi di anguria marinata con gelato al Bronte e litchi alle rose (GF-LF)  
Marinated watermelon Sashimi with Pistachio Ice cream and rose scented lychee

Euro 17,00

Ciliegine di dolce bufala, grattachecca di Marasca, lime e basilico  
Sweet buffalo "Ciliegina" creamy, morello granita, lime Sponge and basil

Euro 21,00

Tiramisu Cavalieri

Euro 20,00

Frollino citronato con meringa e finocchietto  
Citric shortcrust with merengue and wild fennel

Euro 19,00

Gelati e sorbetti artigianali selezionati dallo Chef  
Home-made ice cream and Sorbets

Euro 15,00

Composizione di frutta fresca  
Fresh fruit Salad

Euro 15,00

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.