



il Menù dei Dolci

Gelindo dei Magredi
il Segreto dei Sapori

Gentili ospiti, i nostri dessert sono tutti fatti in casa dalle nostre pasticciere!



Flan caldo al cioccolato ^{1,3,7}
goloso tortino di cioccolato con cuore caldo (cottura espressa, tempo 10 minuti) € 6,50


Crostata casereccia ^{1,3,7}
con base di pasta frolla, farcita con le confetture della fattoria Gelindo € 6,00


Zuppa della nonna ^{1,3,7}
tradizionale e goloso zuccotto, dolce al cucchiaio con savoiardi e mascarpone € 6,00


Torta soffice di mele antiche ^{1,3,7}
la storica torta di mele della nonna Attilia accompagnata da crema Chantilly € 6,00


Salame al cioccolato ^{1,3,7,8}
tradizionalmente goloso e gustoso, accompagnato da crema Chantilly € 5,50

I dolci di Gelindo ^{1,3,7,8}
a sorpresa, un mix di 4 dei nostri golosi dolcetti, biscotti, crema e fantasia di frutta € 6,90

Gelato alla vaniglia ^{3,7,8} 
il sapore del gelato fatto in casa, uova, vaniglia, con salsa di frutti di bosco € 6,00


Sgroppino al limone ⁷ 
l'intramontabile fine pasto, preparato con Vodka e Prosecco € 3,50


Sorbetto ai frutti di bosco 
servito in pallina, da mangiare al cucchiaio, fresco e profumato in bocca € 4,00


Crème Caramel ^{3,7} 
dolce al cucchiaio, con finale profumato € 6,00


I biscottini dei Magredi ^{1,3,7,8}
Speziati, Magredini, Zaletti e Saraceni... accompagnati da crema chantilly € 5,80


Semifreddo all'amaretto ^{3,1,7,8}
un dolce al cucchiaio, gustoso, cremoso, dal sapore fresco e senza tempo € 6,00

Panna cotta ^{3,7} 
con salsa di frutti bosco o cioccolato, alternativa ai dolci più tradizionali, è gustosa e più leggera € 6,00

Torta di pere e cioccolato ^{1,3,7} 
connubio tra l'amaro del cacao e il dolce delle pere, vi lascerà deliziati € 6,00

Ananas 
fresco ed accompagnato con liquore al Grand Marnier, davvero sfizioso € 5,50

Macedonia di Frutta 
rinfrescante, con zucchero e limone, e la miglior frutta fresca di stagione € 5,90

 **DOLCI CHE POSSONO** essere richiesti **SENZA GUARNIZIONI** CONTENENTI GLUTINE, di per sè, sono dolci già senza glutine.

 **DOLCI CHE NON CONTENGONO LATTE E SUOI DERIVATI**

LEGENDA DEGLI ALLERGENI: per facilitare l'individuazione e la presenza di allergeni (come da regolamento UE 1169/2011) abbiamo associato ad ogni allergene un numero e lo abbiamo riportato a fianco di tutti i piatti del menù che ne contengano
1 CEREALI, 2 CROSTACEI, 3 UOVA, 4 PESCE, 5 ARACHIDI, 6 SOIA, 7 LATTE, 8 FRUTTA A GUSCIO, 9 SEDANO, 10 SENAPE, 11 SEMI DI SESAMO, 12 ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI, 13 LUPINI, 14 MOLLUSCHI

Sussistendo l'obbligo di indicare gli allergeni a far data dal 13 dicembre 2014 ed essendo i piatti realizzati anche con alimenti prodotti da ditte terze, con la presente comunicazione, si solleva la ditta Gelindo srl da qualsivoglia responsabilità derivante dal fatto che, i prodotti acquistati e prodotti in data antecedente e non ancora scaduti in periodo in cui non sussisteva tale obbligo, non presentano tali indicazioni sull'etichetta ed in tal caso si conferma che siamo in grado di evidenziare la presenza di allergeni solo per la parte prodotta e realizzata in toto dalla nostra cucina.



Carta dei Vini

**Gelindo
dei
Magredi**
il Segreto dei Sapori

...come fine pasto,
abbinati ad un dolce,
con un mix di formaggi,
o per brindare assieme...

da **Dessert e Meditazione**

Vini dolci e liquorosi...

	Bott.le	Calice
Marsala <i>vino liquoroso, intenso e dall'alto tenore alcolico, tipico siciliano</i> Proposto di varie case vinicole	S.Q.	€ 4,50
Passito Moscato <i>importante vino dolce piemontese intenso e persistente in bocca.</i> Proposto di varie case vinicole	€ 20,00	€ 4,50
Vino Porto <i>di varie case vinicole, vero gioiello è una sorpresa per il palato</i> Proposto di varie case vinicole	S.Q.	€ 6,00
Ramandolo <i>vino passito dolce basato sul vitigno Verduzzo Friulano</i> Proposto di varie case vinicole	S.Q.	€ 4,00
Plaurinch <i>vino dolce fermo importante</i> Selezione Gelindo	€ 12,50	€ 3,50
Ucelut <i>vino da meditazione o da dessert ideale con dolci secchi o formaggi</i> Cantina Bulfon, Pinzano	€ 19,00	€ 5,00

Le Bollicine...

	Bott.le	Calice
Moscato Rosa Cà Lisetta <i>spumante, fresco e profumato</i> Cantina i Magredi	€ 15,00	€ 4,00
Moscato d'Asti <i>dolce, aromatico e delicato</i> Proposto di varie case vinicole	€ 15,00	€ 4,00
Prosecco Dei Casel <i>sempre a suo agio in ogni occasione</i> Cantina Adami	€ 20,00	€ 5,50
Ribolla Gialla <i>vino frizzante, fresco e leggero, finale leggermente sapido, aromi agrumati ed intensi</i> Proposto di varie case vinicole	€ 18,00	€ 5,00
Moscato Dolce Friulano <i>bollicina perfetta con i dolci</i> Proposto di varie case vinicole	€ 15,00	€ 4,00
Franciacorta Monterossa <i>Brut Satèn DOCG Sansevé</i> <i>Da uve di Chardonnay 100%</i>	€ 42,00	N.D.
Trento Doc, Conti D'Arco <i>metodo classico, da uve Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero e Pinot Meunier</i>	€ 20,00	€ 5,50
Ferrari Brut Perlé <i>metodo classico, perlage finissimo e duraturo, bouquet di fiori</i>	€ 55,00	N.D.

Ulteriori Vini: disponiamo di un'ampia "Carta dei Vini", richiedila pure al nostro personale o chiedi suggerimenti ai nostri sommelier.