

Pentagioni *Ristorante Vallocchia*

Dolci

Panna cotta con frutti di bosco Panna cotta mit Waldbeerenkompott	11
Tortino al cioccolato fondente (v) Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Rahm	12
Dolce della mamma (v) Vacherin Meringue mit Beeren und Rahm	11
Tiramisù	12
Cantucci di Prato con Vin Santo (4 cl) (v)	14

Gelati (v) e sorbetti (v+)

Vaniglia, cioccolato, caffè, stracciatella, cannella,
panna acida, amaretto

Limone, lampone, fragola, ananas, arancia sanguigna

pro Kugel 4.5

Coppe

Coppa Limoncello o Colonel (v+) 9.5
Zitronensorbet mit Limoncello oder Vodka

Affogato al caffè (v) 9
Amarettoglacé mit Espresso und Rahm

v = vegetarisch v+ = vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Formaggi (v)

Pecorino toscano – fresco, medio e stagionato	13
Gorgonzola dolce	11
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi	12
Formaggi misti	18
Accompagnati da... marmellata di cipolle rosse di Tropea, marmellata di fichi e senape e un delizioso miele di acacia	

Vini da dessert – aus Vallocaia 4 cl

Dolce Sinfonia – Vin Santo di Montepulciano doc	2012/13	9.5
Trebiano, Malvasia bianca lunga		
Dolce Sinfonia «Occhio di Pernice»	2009	12
Vin Santo di Montepulciano doc		
Sangiovese		

Grappa – aus Vallocaia und von unseren Produzenten aus der Toscana

	Vol.-%	2 cl
Oro, Grappa di Vino Nobile di Montepulciano	43°	11
Vallocaia, Grappa di Vino Nobile di Montepulciano	42°	9
Grappa Tignanello – Antinori, Tenuta Tignanello	42°	11
Grappa di Biserno, Riserva – Tenuta di Biserno	40°	10
Grappa di Brunello – Castello Banfi	45°	9
Grappa Eligo dell'Ornellaia – Ornellaia	42°	13
Grappa Barili di Sassicaia – Poli Distillerie	40°	15