

Pentagioni *Ristorante Vallocchia*

Dolci

Panna cotta con purea di frutto della passione Panna cotta mit Passion-Frucht-Püree	11
Tortino al cioccolato fondente ^v Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Rahm	12
Cassata Siciliana Sizilianische Torte	12
Tiramisù	12
Cantucci di Prato con Vin Santo (4 cl) ^v	14

Gelati ^v e sorbetti ^{v+}

Vaniglia, cioccolato, caffè, stracciatella, panna acida e amaretto	
Limone, lampone, fragola, mango, ananas e pera	
pro Kugel	4.5

Coppe

Coppa Limoncello o Colonel ^{v+} Zitronensorbet mit Limoncello oder Vodka	11
Affogato al caffè ^v Amarettoglaze mit Espresso und Rahm	9.5
Coppa pesca Sauer-Rahm Glace mit Pfirsich	12

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	12
Gorgonzola dolce	10
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 Brunello – Castello Banfi	45°	9
Grappa Eligo dell'Ornellaia – Ornellaia	42°	11
Grappa Barili di Sassicaia – Poli Distillerie	40°	15