



DOLCI

Il Tiramisù di Casa ^{3, 7, *} €18
Savoiaro bagnato in bagna al caffè, crema al mascarpone
Ladyfinger soaked in coffee syrup, mascarpone cream

La Crostatina ^{1, 3, 7, 8, *} €18
Frollino croccante, crema di ricotta e limone, servita con
gelato al Miele di Corbezzolo
Crispy shortbread, ricotta and lemon cream, served with ice
cream made from Miele di Corbezzolo

La Caprese ^{1, 3, 7, 8, *} €18
Caprese alla vaniglia Tahiti,
chantilly profumata al lime, ananas flambè
Tahiti vanilla Caprese cake, lime-scented Chantilly cream,
flambéed pineapple

Il Profiteroles ^{1, 3, 7, 8, *} €18
Bignè farciti con gelato alla nocciola,
serviti con salsa al cioccolato
Profiteroles filled with hazelnut gelato,
served with chocolate sauce

Sorbetto Artigianale ^{VEGAN}: Cioccolato, Limone €16
Artisanal sorbet ^{VEGAN}: Chocolate, Lemon

Gelato Artigianale ^{3, 7, 8, *} : Gelato fiordilatte alla vaniglia, €16
Gelato alla nocciola, Gelato al caffè bianco
Artisan ice cream: Vanilla fiordilatte, Hazelnut, White coffee

Selezione di frutta fresca Selection of fresh fruit €18

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescr. del Reg. CE 853/ 2004.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze
Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853 2004 regulation. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.



Caffè espresso intenso 100% arabica Illy €5
Coffee intense espresso 100% Arabica Illy

Caffè americano €5
American coffee

Caffè decaffeinato €5
Decaffeinated coffee

Ginseng €6
Ginseng

Caffè d'orzo €6
Barley coffee

Cappuccino €8
Cappuccino

Selezione di tè ed infusi Dammann €8
Selection of Dammann teas and infusions

Amari da €12
Digestive

VINI DOLCI

Sicilia al calice
DONNAFUGATA
Ben Ryé 375ml *Passito di Pantelleria D.O.C.* €16 €75
(Zibibbo)

Francia
CHATEAU GRAVAS
Sauternes 375ml *Sauternes A.O.C.* €14 €68
(Sémillon, Sauvignon)

Spagna
TORO ALBALÀ
Don PX Gran Reserva 375ml €15 €70
(Pedro Ximenez)



gusta il sapore della tradizione.

CASA *Fiori Chiari*

Allergeni

- ⁽¹⁾ Cereali contenenti glutine
- ⁽²⁾ Crostacei e prodotti a base di crostacei
- ⁽³⁾ Uova e prodotti a base di uova
- ⁽⁴⁾ Pesce e prodotti a base di pesce
- ⁽⁵⁾ Arachidi e prodotti a base di arachidi
- ⁽⁶⁾ Soia e prodotti a base di soia
- ⁽⁷⁾ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- ⁽⁸⁾ Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- ⁽⁹⁾ Sedano e prodotti a base di sedano
- ⁽¹⁰⁾ Senape e prodotti a base di senape
- ⁽¹¹⁾ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- ⁽¹²⁾ Anidride solforosa e solfiti
- ⁽¹³⁾ Lupini e prodotti a base di lupini
- ⁽¹⁴⁾ Molluschi e prodotti a base di molluschi

I clienti o gli utenti sensibili a particolari allergeni sono invitati a rivolgersi al personale.
Per tutti i prodotti presenti nel menu non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

Allergens

- ⁽¹⁾ Cereals containing gluten
- ⁽²⁾ Crustaceans and crustacean-based products
- ⁽³⁾ Eggs and egg-based products
- ⁽⁴⁾ Fish and fish-based products
- ⁽⁵⁾ Peanuts and peanut-based products
- ⁽⁶⁾ Soy and soy-based products
- ⁽⁷⁾ Milk and milk-based products (including lactose)
- ⁽⁸⁾ Tree nuts: almonds, hazelnuts, walnuts
- ⁽⁹⁾ Celery and celery-based products
- ⁽¹⁰⁾ Mustard and mustard-based products
- ⁽¹¹⁾ Sesame seeds and sesame seed-based products
- ⁽¹²⁾ Sulfur dioxide and sulfites
- ⁽¹³⁾ Lupins and lupin-based products
- ⁽¹⁴⁾ Mollusks and mollusk-based products

Customers or users sensitive to specific allergens are encouraged to contact the staff.
However, for all items on the menu, the absence of allergens cannot be guaranteed due to potential cross-contamination.