



La Rocca

R I S T O R A N T E
D A L L A M A R G H E R I T A

IN FONDO IN FONDO... MA NON ALLA FINE...
AND AFTER... BUT NOT YET AT THE END...

Dolci

Desserts

IL LATTE BRULÈ, ADAGIO A BAGNO MARIA NELLA RICETTA DELLE MONACHE BENEDETTINE MILK BRULÈ COOKED SLOWLY OVER A BAIN-MARIE ACCORDING TO THE BENEDICTINE NUN'S RECIPE	€ 6,00
IL PORCOSPINO ALLA VECCHIA MANIERA DI MARGHERITA MARGHERITA'S PORCOSPINO	€ 6,00
LA CREMA DELL'AZDORA NELLA RICETTA DELL'ARTUSI ARTUSI'S "AZDORA" CREAM	€ 6,00
IL SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA I.G.P. CON SALSA CAPPUCCINO P.G.I. HAZELNUT SEMIFREDDO WITH CAPPUCCINO SAUCE	€ 6,00
IL TORTINO AL FONDENTE CALDO CON FIORDILATTE E AMARENE NEL LORO SCIROPPO HOT CHOCOLATE CAKE WITH FIORDILATTE ICE CREAM AND SOUR CHERRIES IN THEIR SYRUP	€ 6,00
IL SORBETTO AL LIMONE O AL CAFFÈ LEMON OR COFFEE SORBET	€ 4,00
UN CUCCHIAIO DI TUTTO (MIN. 2 PERSONE) A SPOONFUL OF EVERYTHING (MIN. 2 PEOPLE)	€ 10,00
LE CROSTATE, I BISCOTTI, LA CIAMBELLA, LA TORTA DI MELE, TUTTO FATTO IN CASA JAM TARTS, BISCUITS, DONUT CAKE, APPLE CAKE, ALL HOME-MADE	€ 5,00
LA FONDUTA DI CIOCCOLATO "LINDT" CON FRUTTA FRESCA E LINGUE DI GATTO (MIN. 2 PERSONE) LINDT CHOCOLATE FONDUE WITH FRESH FRUIT AND CAT TONGUE BISCUITS (MIN. 2 PEOPLE)	€ 10,00
LA FRUTTA DI STAGIONE SEASONAL FRUIT	€ 5,00

Vini da Dessert

Dessert Wines

VINI AL CALICE:

WINES BY THE GLASS:

E MUSCATEL DLA ROCA	€ 4,00
MALVASIA "LA BERTA"	€ 6,00
ALBANA PASSITA "DOMUS AREA" FERRUCCI	€ 8,00
MAXIMO "UMANI RONCHI"	€ 8,00
RECIOTO DI SOAVE LA PERLARA "CA RUGATE"	€ 8,00
PASSITO DI PANTELLERIA "BEN RYE" DONNAFUGATA	€ 12,00