

## DOLCI E NON DOLCI DELLO CHEF DARIO BETTONI

### Organic Garden,

crema bruciata all'arancia biologica  
con tegole dolci-salate e frutti rossi



10,00 €

### La mia Sicilia

pomodoro candito, spuma di ricotta di pecora,  
melanzana confettata allo zafferano e gruee  
di cioccolato di Modica



10,00 €

### Old Fashion

timballino di cioccolato fondente 72%,  
salsa al confetto e pere caramellate



10,00 €

### Sfera

sorbetto di agrumi bio in guscio di cioccolato o  
ganache allo zibibbo



10,00 €

### Sicilia

cannolo classico, ricotta di pecora,  
canditi fatti da noi e salsa caramellata al rum



10,00 €

### I nostri gelati

cioccolato, fior di latte, nocciola, pistacchio

7,00 €

## SWEETS AND NOT SWEETS BY CHEF DARIO BETTONI

### Organic Garden,

burnt cream made of our organic oranges,  
served with sweet&salty cookies and red berries



10,00 €

### La mia Sicilia

candied tomato with sheep ricotta cheese foam,  
glaced eggplant with saffron and Modica chocolate



10,00 €

### Old Fashion

dark chocolate fondant, almond milk salsa  
and candy pears



10,00 €

### Sfera

organic citrus sorbet in dark chocolate shell  
with ganache cream and muscadine



10,00 €

### Sicilia

classic cannolo with sheep ricotta cheese,  
home-made succades and caramelized rum



10,00 €

### I nostri gelati

chocolate, milk taste, hazelnut, pistachio

7,00 €

#### \*Legenda Allergeni



Il Nostro Orto  
Our Garden



Km Zer0



Piatto della cucina tradizionale siciliana  
Dish of traditional Sicilian cuisine