



LA CANTINA DEL  
**POGGIACCIO**

---

RISTORANTE



**LA CARTA DEL DESSERT**

## I DOLCI FATTI DA NOI

### TIRAMISÙ

*Il dolce italiano più famoso nel mondo.*

*Fatto da noi tutti i giorni con uova di galline allevate a terra a Pievescola (Siena), biscotti originali Savoiard Matilde Vincenzi imbevuti in caffè espresso tostato a legna.*

### CHEESECAKE DI PRIMAVERA

*Cheesecake di ricotta fresca locale senza burro né formaggi corposi, è perfetta per questa stagione, leggera e molto golosa. Possibile guarnizioni: fragole, frutti di bosco, cioccolato, pistacchio.*

### ZUPPA INGLESE

*Dolce nato in Toscana nell'800 fatto con biscotti originali Savoiard Matilde Vincenzi bagnati con liquore Alchermes, crema inglese e crema di cioccolato.*

### CANTUCCI TOSCANI

*Classico della tradizione Toscana. Biscotti alle mandorle fatti da noi.*

### VIN SANTO

*Bicchierino di vino liquoroso tipico Toscano di nostra produzione, etichetta "La Cantina del Poggiaccio" anno 2015.*

### CANTUCCI E VIN SANTO

*Classico dell'enogastronomia Toscana.*

*Biscotti alle mandorle fatti da noi con Vin Santo "La Cantina del Poggiaccio" anno 2015.*

### GELATO

*Il nostro gelato fresco artigianale è disponibile nei seguenti gusti: stracciatella, fragola, cioccolato fondente del Madagascar.*

*La porzione comprende 3 palle.*

### FRAGOLE FRESCHE

*Coppa di fragole fresche.*

*Con aggiunta di gelato (gusti: stracciatella, fragola, cioccolato fondente del Madagascar).*

### CILIEGIE FRESCHE

*Coppa di ciliegie su letto di ghiaccio (maggio/giugno).*

### TAGLIATA DI ANANAS AL LIQUORE

*Carpaccio di ananas bagnato con liquore Strega.*

