



LA CANTINA DEL
POGGIACCIO

RISTORANTE



LA CARTA DEL DESSERT

I DOLCI FATTI DA NOI

TIRAMISÙ (1-3-7)

Il dolce Italiano più famoso nel mondo.

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

CHEESECAKE DI PRIMAVERA (1-3-7)

Cheesecake con ricotta fresca locale, è perfetta per questa stagione, leggera e molto golosa. Possibili guarnizioni: Fragole, Nutella, Pistacchio.

CANNONO SICILIANO SCOMPOSTO (1-3-7)

Dolce della tradizione Siciliana con crema a base di ricotta di pecora, canditi, scaglie di Cioccolato fondente e cialda di cannolo.

MILLEFOGLIE AL PIATTO (1-3-7)

Millefoglie al piatto con Crema Diplomatica servita con guarnizione di Fragole o Gocce di Cioccolato Fondente.

CANTUCCI TOSCANI (1-3-7-8)

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

VIN SANTO

Bicchierino di vino liquoroso tipico Toscano di nostra produzione, etichetta "Cavalier Sergio Girelli Borgo il Poggiaccio 2015".

CANTUCCI E VIN SANTO (1-3-7-8)

Classico dell'enogastronomia Toscana.

Biscotti alle mandorle fatti da noi con Vin Santo "Cavalier Sergio Girelli Borgo il Poggiaccio 2015".

GELATO (1-3-7)

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 + € 4 (gusti: stracciatella, fragola, cioccolato fondente del Madagascar).

TAGLIATA DI ANANAS AL LIQUORE

Carpaccio di ananas bagnato con liquore Strega.

