

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Alla vaniglia di Tahiti e Madagascar

(3,7)

◊ Recioto di Soave 2017 – Marco Mosconi

TIRAMISÙ

Crema di mascarpone, caffè e amaretto Disaronno

(1, 3, 7, 12)

◊ Vinsanto 2016 – Domaine Sigalas

PAVLOVA

Meringa, panna e albicocche

(3,7)

◊ Sherry Don PX 2020 – Toro Albalá

SACHER

Con confettura di albicocche e glassa al cioccolato fondente

(1,8,6)

◊ 30 Years Old Tawny Port – Kopke

TRIFLE

Lamponi, crema pasticcera e biscotto morbido alle mandorle

(3, 7, 8, 13)

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

Selezione di frutta fresca di stagione

(7)

GELATO E SORBETTI

(3, 7)

◊ Abbinamento consigliato

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati presso The Wilde possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011

ALLERGENI	NUMERO
Cereali contenenti glutine (<i>grano, orzo, avena, farro, kamut</i>)	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	2
Uova e prodotti a base di uova	3
Pesce e prodotti a base di pesce	4
Arachidi e prodotti a base di arachidi	5
Soia e prodotti a base di soia	6
Latte e prodotti a base di latte (<i>incluso il lattosio</i>)	7
Frutta a guscio (<i>mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, Noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland ed i loro prodotti</i>)	8
Sedano e prodotti a base di sedano	9
Senape	10
Sesamo e prodotti a base di sesamo	11
Anidride solforosa e solfiti <i>in concentrazioni superiori a 10 mg/kg</i>	12
Lupini	13
Molluschi e prodotti a base di molluschi	14