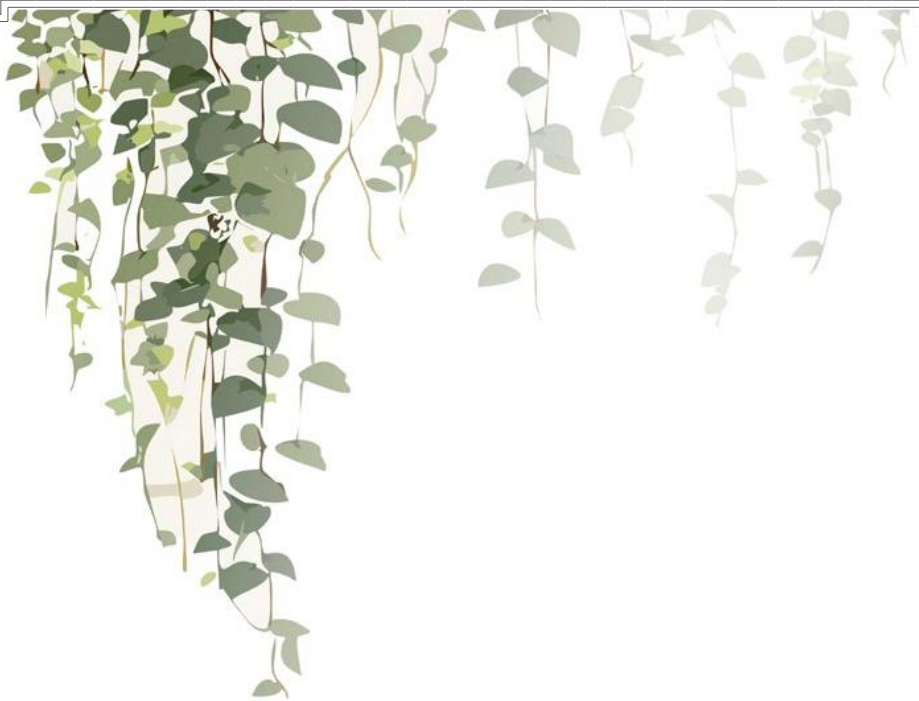




 il canneto
R E S T A U R A N T

desserts & liquors



desserts

crema di ricotta dolce al rhum con sbrisolona e frutti di bosco 15,00

sweet ricotta cream with rum, served with almond crumble and forest berries

(1-3-7-8-12)

fondente di cioccolato con cuore morbido sorbetto al mango e crumble senza glutine 16,00

warm chocolate fondant, served with mango sorbet, and gluten-free chocolate crumble

(3-8)

tiramisù 16,00

layers of mascarpone cream and espresso-soaked savoiardi

(1-3-7-8-12)



mosaico di frutta fresca di stagione 12,00

mosaic of sliced seasonal fresh fruit

gelati assortiti 14,00

(ask your waiter for available selection)

selection of our artisanal ice cream

(3-6-7-8)

degustazione di formaggi 16,00

servita con miele di castagno,

frutta secca e marmellata di verdure

selection of italian cheeses, with chestnut

honey, dried fruits and nuts, and

vegetable jam

(1-7-8-10-12)



grappe e liquori grappa & spirits

liquori nazionali local spirits

8,00

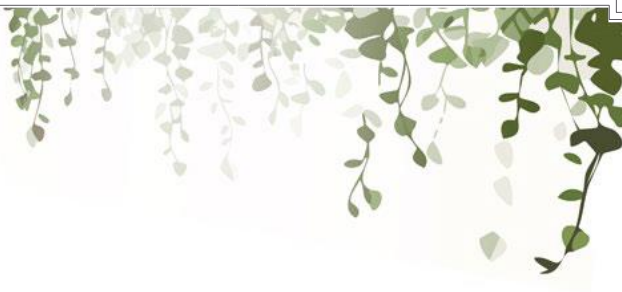
sambuca molinari
mirto rosso zedda piras
rabarbaro zucca
maraschino luxardo
limoncello
liquirizia silvio carta

grappe & acquaviti

grappa nardini
grappa nonino optima barricata

10,00

14,00



amari after dinner bitters

6,00

amaretto di saronno

averna

jägermeister

montenegro

amaro del capo

amaro montenegro

braulio

averna

ramazzotti

amaretto disaronno

amari premium after dinner bitters premium

10,00

amaro locale 207

il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti nella preparazione dei piatti e su come è stata minimizzata la possibilità di incroci tra gli alimenti. la preghiamo di informarci se soffre di allergie, intolleranze o ha delle esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti che ha chiesto. alcuni dei nostri ingredienti potrebbero essere congelati.

we welcome inquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. please inform your order taker of any allergy or special dietary requirement that we should be made aware of when preparing your menu request. if you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice. some of the ingredients we use might be frozen.

allergeni allergens

le sostanze identificate sono:

1. cereali contenenti glutine, grano, segale, farro, kamut 2. crostacei ed i prodotti a base di crostacei 3. uova e prodotti contenenti uova 4. pesce e prodotti contenenti pesce 5. arachidi e prodotti contenenti arachidi 6. soia, derivati e prodotti contenenti soia 7. latte e prodotti derivati contenenti lattosio 8. frutta a guscio e prodotti contenenti frutta a guscio 9. sedano e prodotti o preparazioni contenenti sedano 10. senape e prodotti contenenti senape 11. semi di sesamo e prodotti derivati dal sesamo 12. anidride solforosa e solfiti 13. lupini e prodotti a base di lupini 14. molluschi e prodotti a base di molluschi

allergen identification codes:

1. cereals containing gluten, wheat, rye, spelt, kamut 2. crustaceans and products containing crustaceans 3. eggs and products containing eggs 4. fish and products or preparations containing fish 5. peanuts and products containing peanuts 6. soy and products containing soy or made with soy 7. milk and products containing milk or lactose 8. nuts or products containing nuts 9. celery and products containing or prepared using celery 10. mustard and products containing or prepared using mustard 11. sesame and products containing sesame 12. sulfur oxide and sulphites 13. lupines and products containing lupines 14. mollusks and products containing mollusk.