

**PASTICCERIA DELLA CASA - CHEF SARA**

**Torta co' bischeri – Pisa traditional cake**

**€ 6,00**

**Tortino al cioccolato fondente “Amedei” dal cuore caldo**

**Warmheart dark craft chocolate pie**

**(10-15 minuti per la preparazione/ 10-15 minutes for the preparation)**

**€ 7,00**

**Tortino crema di ricotta al mandarino e cioccolato caldo –**

**Ricotta cream and mandarin pie and warm chocolate**

**€ 6,00**

**Cheesecake ai frutti di bosco – Berries cheesecake**

**€ 6,00**

**Coppa di Tiramisù**

**€ 5,00**

**Castagnaccio – Chestnut cake**

€ 6,00

**Cantuccini e vin santo**

€ 5,00

**VINI DA DESSERT CONSIGLIATI:**

*Vin santo Armida – Castelvecchio € 4,00*

*Moscato d'Asti*

€4,00

*Muffato – Castello della Sala - Antinori*

€5,00

*Porto*

€4,00

*Sherry – Pedro Ximenez*

€4,00

*Passito di Pantelleria - Martinez*

€5,00