

BOLLE

pizzeria **I**ncantina

— Menù Primaveraile DOLCI —



DOLCI

Per concludere in dolcezza...

TIRAMISÙ

Tiramisù cremoso con savoiardi, caffè espresso, crema al mascarpone e cacao
(1-3-7)

€ 6,00

CHEESECAKE

Cheesecake fredda con zuppetta di fragole fresche e Saba (mosto d'uva cotto)
(1-3-7-8)

€ 7,00

BROWNIES

Brownies al cioccolato e nocciole servito con gelato al pistacchio e pepe
(1-3-7-8)

€ 7,00



MINI DOLCI

Mini dolcezze per il tuo palato...

TIRAMISÙ MIGNON

Tiramisù cremoso con savoiardi, caffè espresso, crema al mascarpone e cacao
(1-3-7)

€ 3,00

CREMOSO

Cre moso bianco con ganache al cioccolato al latte
(7)

€ 3,00

PANNA COTTA

Pannacotta al cocco con coulis al mango

€ 3,00

SORBETTO

Sorbetto artigianale di frutta

€ 3,00

Sostanze allergeniche

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni ed elencati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011:

- | | | | |
|----------|---|-----------|---|
| 1 | Cereali contenenti glutine
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e Prodotti derivati) | 8 | Frutta secca in guscio
(mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti) |
| 2 | Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 | Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 | Uova e prodotti a base di uova | 10 | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 4 | Pesce e prodotti a base di pesce | 11 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o in 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale |
| 5 | Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 | Lupini e prodotti a base di lupini |
| 6 | Soia e prodotti a base di soia | 13 | Molluschi e prodotti a base di molluschi |
| 7 | Latte e prodotti a base di latte
(compreso lattosio) | | |

Informazioni ai nostri clienti

Tutto ciò che produciamo, prima di essere ultimato e servito, viene conservato seguendo le regole HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie quali sottovuoto, refrigerazione ed abbattimento sotto zero.

Pesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Il nostro laboratorio non assicura la non presenza dei 14 allergeni di cui al regolamento c.e. DM 1169/2011

Servizio 2 € per persona

B O L L E
pizzeria | **I**ncantina

MONZA

Via Giovanni Raiberti, 14
MONZA (MB)
Tel. 039 2911871

SEREGNO

C.so Giacomo Matteotti, 44
SEREGNO (MB)
Tel. 0362 284965

info@bollepizzeria.it

B O L L E P I Z Z E R I A . I T