

# LUCIANO

GINO D'ACAMPO

## Dolci

### BRIOCHE COL TUPPO € 10

Morbido bun di brioche farcito con il tuo gusto di gelato a scelta (V) (GF)

### PANNA COTTA ALLA VANIGLIA € 10.5

Panna cotta alla vaniglia, olio al basilico, fragole macerate, scaglie di cioccolato bianco cristallizzato (V) (GF)

### LU BABÀ € 10.5

Babà napoletano inzuppato in rum premium, servito con amaretti sbriciolati, crema chantilly al mascarpone e frutta di stagione (V) (GF)

### TIRAMISÙ € 11

Il dessert italiano per eccellenza (V) (GF)

### ROCHER AL CIOCCOLATO € 11.5

Mousse al gianduja, dip al latte e nocciola, pralina di nocciole, scaglie di gianduja servito con amarene (V) (GF)

### CROSTATA AL LIMONE € 10

Torta al limone locale servita con honeycomb di Gozo, pistacchi tostati e gelato al pistacchio (V) (GF)

### GELATI E SORBETTI € 4.5 per pallina

#### Gelati

Pistacchio, cioccolato, fragola, vaniglia, fior di latte (V)

#### Sorbetti

Limone, frutti di bosco, mango (VE) (GF)

(GF) Novità Primavera & Estate (V) Vegetariano (VE) Vegano

## INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE

Si prega di informare sempre il personale di sala di eventuali allergie prima di effettuare l'ordine, poiché non tutti gli ingredienti possono essere elencati e non possiamo garantire l'assenza totale di allergeni nei nostri piatti. Informazioni dettagliate sugli allergeni sono disponibili su richiesta.

## SOSTENIBILITÀ

Prestiamo grande attenzione alle nostre scelte di approvvigionamento e il nostro obiettivo è ridurre il più possibile le "food miles". I nostri chef e il team di approvvigionamento selezionano sempre più spesso prodotti locali, stagionali e sostenibili. Tè, caffè e pesce sono di provenienza sostenibile.



PAGA QUI CON PUNTI  
**MELIÁREWARDS**

Per informazioni aggiuntive chiedere in reception. 250 ☻ = 1 €/ \$

Le variazioni o aggiunte agli ingredienti possono comportare un supplemento.