



Ristorante I Due Angeli

DESSERT



BORGO LANCIANO
RESORT & SPA

Loc. Lanciano, 5 - 62022 - Castelraimondo (MC)
T. +39 0737.642844 | info@borgolanciano.it
borgolanciano.it

VINI DOLCI AL CALICE - SWEET WINES BY GLASS

6 cl 

'Ppiccato - IGT Marche Rosso Passito (100% Vernaccia Nera) 5 mesi appassimento in fruttajo > fermentazione dell'intera massa solida - bucce e vinaccioli - a temperatura controllata in vasche di acciaio > 36 mesi botti piccole e 12 mesi in bottiglia	Fattoria Duri Loc. Colleluce, San Severino Marche (MC)	8 €
Occhio di Gallo - Vino Cotto Stravecchio (Verdicchio, Trebbiano, Montepulciano e Sangiovese) torchiatura a mano > bollitura lenta del mosto > legno per la fermentazione spontanea	David Tiberi Loro Piceno (MC)	8 €
Bacco non lo sa - Il Giuggiolone ottenuto dalla macerazione del frutto della giuggiola con vino trebbiano in un procedimento molto particolare che dura quasi tre anni e che permette di estrarre il succo oleoso del frutto	Si.Gi Macerata	6 €
Querciantica - Vino e Visciole Selezione (70% Lacrima Superiore, 30% Sciroppo di Visciole)	Velenosi Ascoli Piceno	6 €
Black Knight - Ice Wine (100% Silvaner)	Kitzer Badenheim, Rheinhessen Germania	8 €
Tokaji Aszu 5 Puttonyos - Muffato (60% Furmint, 30% Hárslevelű, 10% Zéta) almeno 36 mesi in barrique	Disznókő Tokaji, Ungheria	12 €
Sauternes - 1er Cru Classé (Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle)	Château Rieussec Fargues, Gironda, Francia	14 €

DESSERT

Semifreddo alla Menta e Cioccolato su guazzetto di Fragole <i>Mint and Chocolate Parfait on stewed Strawberries</i>  3 / 7	8 €
Bavarese al Cocco e Ananas <i>Coconut and Pineapple Bavarian Cream</i> 1 / 3 / 7	8 €
Cannolo toulip al Tartufo nero in farcia di Mousse al Cioccolato bianco <i>Black Truffle Cannolo toulip with black Truffle in white Chocolate Mousse filling</i> 1 / 3 / 7	10 €
Cestino di Frolla al Cacao, Crema Chantilly e Frutta di stagione <i>Shortcrust Pastry basket with Cocoa, Chantilly Cream and seasonal Fruit</i> 1 / 3 / 5 / 7 / 8	8 €

ALLERGENI / ALLERGENS

1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro / *Grains containing gluten: wheat, rye, barley, oat, spelt* - **2** Crostacei / *Crustaceans* - **3** Uova e prodotti a base di uova / *Eggs and egg-based products* - **4** Pesce / *Fish* - **5** Arachidi e derivati / *Peanuts and derivative products* - **6** Soia e derivati / *Soybeans and derivative products* - **7** Latte e derivati / *Milk and derivative products* - **8** Frutta secca a guscia / *Nuts* - **9** Sedano / *Celery* - **10** Senape / *Mustard* - **11** Sesamo e derivati / *Sesame seeds and derivative products* - **12** Anidride solforosa e solfiti / *Sulphur dioxide and sulphites* - **13** Lupini / *Lupins* - **14** Molluschi e bivalve / *Clams and mussels*.

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE.

Per maggiori informazioni la invitiamo a rivolgere al responsabile di sala.

Dear client, we would like to inform you that some products may be frozen at the point of origin or frozen in house (using rapid chilling), respecting self-assessment procedures in accordance with CE regulations. For more information, please speak to the head waiter.



Lactose-Free



Gluten-Free



Vegetarian