

# “ il carrello dei DOLCI di Lina ”

Lasciatevi tentare dalla storica selezione di Dolci del Balestruccio, frutto di grande Esperienza maturata da oltre 40 anni. Vedrai, ti stupiranno!



## ROCCIATA DI NONNA IOLANDA

*“La rocciata è un dolce tipico umbro, che ormai pochi sanno fare come vuole la tradizione. Nonna Iolanda, invece, la faceva molto bene, ed essendo un dolce difficile e poco riproposto, tempo fa l'andai a trovare a casa sua, e l'abbiamo fatto passo dopo passo insieme. E' un ricordo bellissimo, ci sono molto legata, ha un grande valore affettivo per me, per quello che rappresenta...”*

*Chef Lina*

Farina, sale, vino, olio EVO, zucchero, cannella, cioccolato, semi di anice, mele, fichi, noci, uvetta e alchermes. 5,00 €



→ Vi consigliamo in abbinamento un calice di Passito Cantina “Scacciadiavoli” + 5,00 €

## CUORE CALDO E SANGUE FREDDO

“Lasciatevi avvolgere dalla sua intensità cremosa e calda al cioccolato fondente, accompagnato da un fresco e deciso gelato di marmellata di lampone”. 6,00€



→ vi consigliamo in abbinamento un calice di TP7 Marsala vergine riserva DOC + €3,00

## CREMA CATALANA

Cremoso a base di vaniglia, con croccante strato di zucchero di canna grezzo caramellato. 5,00€



→ vi consigliamo in abbinamento un calice di Muffato della sala “Antinori” + 6,00€

## TIRAMISU'

Crema al mascarpone, pavesini imbevuti al caffè, cacao amaro. 5,00€



→ vi consigliamo in abbinamento un calice di Passito di Pantelleria DOP “Martinez” + 3,00€

## PERUGIA-PALERMO A/R

Un cannolo diviso a metà e ricomposto, con crema di ricotta, accompagnati da canditi e cioccolato di Perugia 70% fondente, a parte. 5,00€



→ vi consigliamo in abbinamento un calice di Laus Malvasia IGP “Martinez” + 3,00€

## SPECIALE DEL GIORNO 5,00/6,00€

## TOZZETTI DI MANDORLE

Biscotto tipico perugino aromatizzato con anice e pezzi di mandorle grezze 3,50€



→ vi consigliamo in abbinamento un calice di Dulcis Cantina “Lungarotti” + 3,00€  
Vin Santo DOCC “Lungarotti” + 5,00€

## ZUPPA INGLESE

Pan di Spagna, anice, liquore alchermes, crema pasticcera, cioccolato fondente di Perugia al 70%. 5,00€



→ vi consigliamo in abbinamento un calice di Laus Moscato IGP “Martinez” + 3,00€

## CHEESECAKE, LA MIA PASSIONE

Biscotto, zucchero di canna, burro, formaggio spalmabile philadelphia, panna acida e vaniglia. 5,00€



→ vi consigliamo in abbinamento un calice di Laus Malvasia IGP “Martinez” + 3,00€

## SBRICCIOLATA DI MELE

Pasta frolla grezza tiepida, mele alla cannella, servita con gelato alla crema. 5,00€



→ vi consigliamo in abbinamento un calice di Laus Malvasia IGP “Martinez” + 3,00€

## PANNA COTTA

Panna fresca, zucchero e vaniglia. 4,00€



→ vi consigliamo in abbinamento un calice di Ramandolo + 4,00€

## CROSTATA FATTA IN CASA

Crostata di pasta frolla e marmellata fatta in casa come una volta. 4,00€



→ vi consigliamo in abbinamento un calice di Visciole cantina “Velenosi” + 3,00€

Le informazioni riguardo i prodotti che possono provocare allergie o intolleranze sono disponibili consultando il manuale degli allergeni. Se hai allergie o intolleranze anche lievi, richiedilo al prima dell'ordine. In caso di irripetibilità di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati.

**IL BALESTRUCCIO PERUGIA**

Strada Trasimeno ovest, 106 • Tel. 0755058019

ilbalestruccio@libero.it

