



Palazzo Guidi 1556

Dessert

Tortino di cioccolato a cuor fondente , crema inglese

Prugne sciroppate nel Sangiovese con la panna

Torta di pesche e mandorle al forno

Bavarese di ricotta e crema caffè

€ 8,00

Biscotteria secca del Palazzo

€4,00

Nella cucina del Palazzo lavoriamo come lo facevano le nostre nonne, niente scatolette, polveri, dadi, o altri preparati artificiali.

La passione per la terra ed i suoi prodotti ci porta a lavorare esclusivamente con frutta e verdure di stagione.

Tutto è rigorosamente preparato a partire da materie prime naturali.

Le paste tirate al mattarello; i saporiti brodi e fondi di carne preparati con 24-48 ore di cotture lente senza sale, senza glutammati .

Uno speciale occhio di riguardo è sempre rivolto al cliente che per scelta o necessità segue una dieta speciale: (vegetariano, celiaco o eventuali intolleranze)