



AGRITURISMO CASCINA GUASTALLA

... e per finire in dolcezza...

## Selezione di dolci preparati in Cascina

### ✨ Il dolce del mese ✨

#### **Cremoso alla vaniglia con crumble caramellato e coulis ai frutti rossi**

Dessert al bicchiere con una crema soffice alla vaniglia e yogurt greco panna e mascarpone, crumble di biscotto speculoos e riduzione di frutti rossi di stagione, decorato con frutti di bosco freschi.

Affondate il cucchiaino fino in fondo

€ 7

### ★ Il dolce della casa ★

#### **Torta di riso e mandorle della cascina**

*(senza latte e derivati, senza glutine)*

Con il nostro riso biologico, uova di cascina e mandorle, leggermente profumata all'Amaretto. Servita con gelato allo zabaione fatto in casa

€ 7

### 🌈 I dolci per TUTTI 🌈

#### **La nostra Crema catalana**

*(senza lattosio e senza glutine)*

Una crema morbida e profumata al limone, vaniglia e cannella, con crosticina croccante di zucchero caramellato

€ 7

#### **Sorbetto al limone della cascina**

*(senza latte, uova e glutine)*

Fresco, semplice e dissetante, fatto in casa con i nostri limoni

€ 5

### ❤️ Chocolate lovers ❤️

#### **Bosco nero della Cascina**

Dolce al cucchiaino con soffice torta al cacao fatta in casa, crema al cioccolato e nocciole, amarene, panna montata, scaglie di cioccolato fondente e granella di nocciole. Un dessert fresco, goloso e dal sapore autentico, ispirato alla celebre Foresta Nera. Perfetto da gustare nelle serate estive, leggero nella consistenza ma ricco di gusto.

€ 7

#### **Allergeni:**

(1) Cereali contenenti glutine – (2) Crostacei – (3) Uova – (4) Pesce – (5) Arachidi – (6) Soia – (7) Latte – (8) Frutta a guscio – (9) Sedano – (10) Senape – (11) Sesamo – (12) Anidride solforosa e solfiti – (13) Lupini – (14) Molluschi

Nei nostri prodotti possono essere presenti tracce di tutti gli allergeni secondo Reg. 1169/2011/CE anche quando non utilizzati come ingredienti

(\*) Contiene alimenti prodotti anche dalla nostra azienda