



PRANZO
DOLCI

I piatti contrassegnati con ✱ sono di ispirazione locale.

VI PREGHIAMO DI INFORMARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA IN CASO DI ALLERGIE PRIMA DI ORDINARE. NON TUTTI GLI INGREDIENTI POSSONO ESSERE ELENCATI E NON SIAMO IN GRADO DI GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI NEI NOSTRI PIATTI.

Piatto di Frutta Stagionale (per 2 persone) **VE € 18**

Anguria, Melone, Fragole, Papaya, Ananas, Kiwi,
Dragon Fruit, Mirtilli, Frutto della Passione, Mango



Semifreddo Millefoglie al Cioccolato **V € 9**

Fetta di Semifreddo, Ganache Montata al Cocco,
Lime, Scaglie di Cocco



Imqaret **V ✱ € 8**

Frittella di Datteri e Fior d'Arancio, Briciole di Halva,
Gelato alla Vaniglia



Sinizza **V ✱ € 8**

Roulade di Ricotta Locale, Mandorle Caramellate,
Fragole Macerate



Melone Compresso **VE € 7.5**

Fichi, Pinoli Tostati, Sorbetto al Limone



Gelati e Sorbetti **€ 4.5** a pallina

*Vi preghiamo di chiedere al personale di sala
per i gusti disponibili.*



PAGA QUI CON PUNTI
MELIÀREWARDS

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

PRESTIAMO PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE
NOSTRE SCELTE DI APPROVVIGIONAMENTO
E IL NOSTRO OBIETTIVO RIMANE QUELLO
DI RIDURRE LE DISTANZE PERCORSE DAGLI
ALIMENTI. I NOSTRI CHEF E IL TEAM ACQUISTI
PRIVILEGIANO SEMPRE PIÙ INGREDIENTI
LOCALI, STAGIONALI E SOSTENIBILI. TÈ, CAFFÈ
E PESCE PROVENGONO DA FONTI SOSTENIBILI.