ACQUA E FARINA

dessert

Poichè la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata. Come da nota del Ministero della Salute del 10/12/21 N. Prot. 44968 i prodotti a base di cereali possono contenere senape.

The dishes production takes place in a single environment, for contamination they may contain nickel and other allergens traces. As indicated by the Health Ministry 10/12/21 N. Prot. 44968 cereal product may contain mustard.

"Un sapiente **equilibrio di sapori**, accomodati all'interno di uno stampo, un'alternanza di creme, mousse, frutta fresca e cioccolati, **studiati per sorprendere occhio e palato** con nuove **forme intriganti** e **accostamenti di colori** per regalare insolite ma appaganti **sensazioni gustative**, anche per i palati più esigenti.
Ciascuno nasce da una ispirazione sollecitata da **nuove esperienze**, senza però sopraffarne **il gusto naturale** poiché credo in una cucina ritmata dalla natura.
Se volete una nuova regola nel pranzo, arrestatevi al primo boccone che vi pare di troppo... e, senz'altro, **passate al dessert.**
Niente come un buon dolce è in grado di rinnovare la sfida, ogni volta più stimolante, alla semplicità e all'equilibrio".

A wise balance of tastes laid in a mould, a mix of creams, mousse, fresh fruit and chocolate...everything **studied to surprise the eye and the palate** with new **forms and colourful combinations** that give **extraordinary** satisfactions...even for the hardest palate to please..
Every desserts rises from a particular **experience and inspiration**, without overcoming its natural taste cause
I believe in a cuisine moved by nature.
If you want a new rule while eating, stop you at the first bite and taste a **good dessert!**
Only a **delicious dessert** is able to renew the challenge, every time more stimulating, with simplicity and balance.

Massimo Rovagnati,
Chef Executive di Gruppo Ethos

I dolci dei nostri pasticceri

Tortino al cioccolato fondente
con cuore morbido al pistacchio
servito con gelato al fiordilatte

Dark chocolate cake
with soft pistachio heart
served with “fiordilatte” ice-cream

SENZA ALCOL

SENZA CAFFÈ

I dolci dei nostri pasticceri

Tiramisù
ricetta classica

Tiramisù
classical recipe

SENZA ALCOL

SENZA LIEVITO

I dolci dei nostri pasticceri

Tarte Tatin di Mele
servita con gelato alla crema

Apple Tarte Tatin
with vanilla ice cream

SENZA ALCOL

SENZA CAFFÈ

I dolci dei nostri pasticceri

Tris di Tiramisù
al pistacchio, al caramello
e ai marron glacé

Tris of Tiramisù
pistachio, caramel and marron glacé

SENZA LIEVITO

SENZA ALCOL

I dolci dei nostri pasticceri

Mousse ai tre cioccolati
su biscotto al cacao con confettura di lamponi

Mousse ai tre cioccolati
three chocolates mousse on cocoa biscuit with raspberry jam

SENZA ALCOL

SENZA CAFFÈ

I dolci dei nostri pasticceri

Coccomania
crostatina di pasta frolla con crema al cocco

Coccomania
tart of short pastry with coconut cream

SENZA LATTOSIO · SENZA ALCOL · SENZA CAFFÈ

I dolci dei nostri pasticceri

Panna cotta al miele
con crumble al mais e fieno

Honey panna cotta
with corn and hay crumble

SENZA CAFFÈ

SENZA ZUCCHERO

I dolci dei nostri pasticceri

Cestino Crudista ***Senza Zucchero***
con frutta secca, sciroppo d'agave
e frutti di bosco freschi

Cestino Crudista ***Sugar Free***
with nuts, agave syrup and fresh wild berries

SENZA LATTOSIO

SENZA ZUCCHERO

I dolci dei nostri pasticceri

Semifreddo alle mandorle
con scaglie di cioccolato

Almond semifreddo
with chocolate shavings

SENZA ALCOL

SENZA CAFFÈ

I dolci dei nostri pasticceri
Chef's homemade desserts

Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido al pistacchio € 8,50
servito con gelato al fiordilatte
Dark chocolate cake with soft pistachio heart *served with fiordilatte ice-cream*
 # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

Tiramisù - ricetta classica € 8,50
Tiramisù - classical recipe
 # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

Tarte Tatin di mele € 8,50
servita con gelato alla crema
Apple tarte tatin *served with vanilla ice cream*
 # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

Tris di Tiramisù € 8,50
al pistacchio, al caramello e ai marron glacé
pistachio, caramel and marron glacé flavoured cream **Tris of Tiramisù**
 # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

Mousse ai tre cioccolati € 8,50
su biscotto al cacao con confettura di lamponi
Three chocolates mousse on cocoa biscuit with raspberry jam
 # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

Coccomania € 8,50
crostatina di pasta frolla con crema al cocco
Tart of short pastry with coconut cream
 # 1 - 3 - 6 - 8 - 10

Panna cotta al miele € 8,50
con crumble al mais e fieno - senza zucchero
Honey panna cotta with corn and hay crumble - sugarfree
 # 1 - 3 - 6 - 7 - 10

€ 8,50
Cestino Crudista *Senza Zucchero*
con frutta secca, sciroppo d'agave, crema di anacardi e frutti di bosco freschi
Cestino Crudista *Sugar Free* *with nuts, agave syrup and fresh wild berries*
 # 8

Semifreddo alle mandorle € 8,50
con gocce di cioccolato
Almond semifreddo
with chocolate shavings
 # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

Dolce del Mulino: Proposta giornaliera del nostro pasticcere € 8,50
Dolce del Mulino: *Our Pastry Chef's daily offer*
 # Per gli allergeni chiedi allo staff / Ask your waiter for the allergens list

Gelati e sorbetti
Ice cream and sorbets

Affogati al caffè **# 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10** € 7,00
Ice creams drowned in coffee

Affogati al liquore, Baileys, Cointreau o Grand Marnier **# 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10** € 7,00
Ice creams drowned in spirit, Baileys, Cointreau or Grand Marnier

Gelati al gusto di cioccolato, crema, limone, fragola, pistacchio, fiordilatte **# 1 - 3 - 6 - 7 - 8 -10** € 6,50
Ice cream: chocolate, cream, lemon, strawberry, pistachio, "fiordilatte"

Sorbetto al lime **# 7** € 6,50
Lime sorbet

Sorbetto al melograno **# 7** € 6,50
Melogran sorbet

Sorbetto al nostro amaro alle erbe Distilleria Libera® **# 7** € 7,00
Artisanal bitter liquor made with selected herbs by Distilleria Libera® sorbet

distilleria Libera

Una nuova linea di prodotti esclusivi e di nicchia, preparati artigianalmente e solo con ingredienti naturali. Le erbe, le radici e la frutta utilizzate sono rigorosamente naturali, selezionate dagli esperti di Gruppo Ethos e sapientemente miscelate.

A new product line: artisanal niche products made only with natural ingredients. The herbs, the roots and the fruit are all selected from nature and mixed by Gruppo Ethos experts.

in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list.

Centrifugati: natura da bere
A sip of nature

Centrifugati 100% frutta e verdura fresca
100% fresh fruit and vegetables juices

ACE: limone, arancia, carota • **vitaminico** # NO ALLERGENI — € 7,50
*lemon, orange, carrot • **vitaminic*** # No allergens

ROSSA TENTAZIONE: mela e fragola • **antiossidante** # NO ALLERGENI — € 7,50
*apple and strawberry • **antioxidant*** # No allergens

SEMPREVERDE: mela, kiwi, zenzero • **digestivo** # NO ALLERGENI — € 7,50
*apple, kiwi, ginger • **digestive*** # No allergens

È possibile creare centrifugati personalizzati, scegliendo tra la frutta e la verdura proposte sopra e trovando il giusto mix in base ai propri gusti. È anche possibile richiedere centrifugati monofrutta di solo ANANAS o solo FRAGOLA (€ 8,00)
You can compose the drink going along with your taste. Choose fruits and vegetables from the available ones and find your mix. You can also ask for a only pineapple juice or only strawberry juice (€ 8,00)

Frutta fresca
Fresh fruit

Ananas fresco al naturale # NO ALLERGENI — € 7,50
Fresh ananas

Ananas fresco con gelato o maraschino # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10 — € 8,50
Fresh ananas with ice cream or maraschino

Fragole fresche al naturale # NO ALLERGENI — € 7,50
Fresh strawberries

Fragole fresche con gelato # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10 — € 8,50
Fresh strawberries with ice cream

Macedonia # NO ALLERGENI — € 7,50
Fruit salad

Macedonia con gelato # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10 — € 8,50
Fruit salad with ice cream

Piatto GIFT senza zuccheri aggiunti né farine raffinate
Sweet GIFT without added sugars or refined flours

Dolce preparato con ingredienti BIOLOGICI
Dessert made with ORGANIC ingredients

Plant based - prodotto solo con ingredienti VEGETALI
Plant based - only produced with VEGETAL ingredients

Selezione di tè, infusi alla frutta e tisane — € 4,00
Selection of teas, fruit tea blends and herbal tea blends

Vi proponiamo gli infusi selezionati da Coccole di Castel Goffredo, azienda attiva dal 1905 nella ricerca e vendita di prodotti da infusione provenienti da tutto il mondo.
Materie prime di ottima qualità, miscele uniche e confezionamento artigianale sono i loro punti di forza e i motivi per cui abbiamo deciso di proporvi la loro selezione.
Chiedete al cameriere per la disponibilità.

We're glad to offer you teas and fruit teas selected by Coccole from Castel Goffredo (MN), a company whose origins date back to 1905, specialized in searching and selling products from all over the world.
Countless top quality raw materials characterize Coccole selection: ask the waiter for the availability.

in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list.

Torrefazione Libera
caffè biologico artigianale

Il nostro caffè è interamente composto da chicchi coltivati biologicamente e prodotto settimanalmente dal nostro artigiano torrefattore nella nostra torrefazione a Como. Grazie ad una tostatura fatta in piccole quantità e consegne settimanali, garantiamo la freschezza di un caffè “appena tostato”.

Our coffee is entirely composed of organically grown beans, and weekly produced by our artisan master roaster in our roasting in Como. Thanks to a roasting made in small quantities and weekly delivers, we guarantee the freshness of a “just roasted” coffee.

Origine:
Origin:

ARABICA 70%:
Brasile 40%
Nicaragua 15%
Honduras 15%
ROBUSTA 30%:
India 15%
Messico 15%

Caffetteria
Refreshments

Amari, Liquori Nazionali, Digestivi # Si rimanda alla singola etichetta *Amari, National Liqueur, Digestive* # To know more about allergens, see each label	€ 5,00
Aperitivi nazionali Campari, Crodino, SanBitter # Si rimanda alla singola etichetta *National Aperitifs, Campari, Crodino, SanBitter* # To know more about allergens, see each label	€ 5,00
Caffè # NO ALLERGENI *Coffee* # No allergens	€ 2,50
Caffè corretto # Si rimanda alla singola etichetta *Coffee fortified with Grappa or other alcohol* # To know more about allergens, see each label	€ 3,00
Cappuccio # 7 *Cappuccio* # 7	€ 3,00
Caffè decaffeinato # NO ALLERGENI *Decaffeinated coffee* # No allergens	€ 2,50
Caffè doppio # NO ALLERGENI *Double Coffee* # No allergens	€ 3,00

in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list.

Liquori e distillati
Liqueurs and spirits

Gruppo Ethos inaugura una nuova linea di prodotti esclusivi e di nicchia, prodotti artigianalmente e con ingredienti naturali. Le erbe, le radici e la frutta che utilizziamo sono rigorosamente naturali, selezionate dai nostri esperti e sapientemente miscelate.
Gruppo Ethos has created a new products' line. they are homemade niche products made only with natural ingredients. the herbs, the roots and the fruit are all selected from nature and mixed by our experts.

LIMONCINO **€ 5,00**
Con infuso naturale di scorze di limone *# NO ALLERGENI*
With lemon zest natural infusion # No allergens

AMARO ALLE ERBE **€ 5,00**
Prodotto artigianalmente da erbe selezionate *# NO ALLERGENI*
Homemade bitter liquor made with selected herbs # No allergens

AMARO DI MONTEVECCHIA **€ 5,00**
Prodotto con miele e rosmarino di Montevecchia # NO ALLERGENI
Made with honey and rosemary from Montevecchia # No allergens

SAMBUCA **€ 5,00**
Liquore artigianale al gusto di anice *# NO ALLERGENI*
Homemade liqueur with anise taste # No allergens

GRAPPA LOMBARDA *# NO ALLERGENI* **€ 6,00**
Grappa prodotta e distillata con uva dei colli lombardi
Distilled with grapes of the Lombardy hills # No allergens

GRAPPA RISERVA *# NO ALLERGENI* **€ 7,00**
Invecchiamento 18 mesi in botti di legno di Rovere
Aged for 18 months in durmast barrels # No allergens

Grappe selezionate
Grappe - Brandy distilled from wine or must

€ 8,00

Acqua e Farina offre inoltre una vasta selezione di grappe pregiate.
Vi invitiamo a rivolgervi al nostro staff per farvi consigliare nella scelta.
Acqua e Farina offers a huge selection of fine italian grappa.
We suggest you to ask to our staff in order to choose the best grappa to enjoy.

Distillati e Whisky
Liquors and Whisky

SCOTCH WHISKY

Bowmore Aged 8 Years Islay single malt Aged 8 Years Morrisons Bowmore Distillery, Islay, Scotland	40%	€ 9,50
Caolilla Aged 12 years Single Islay Malt Caol Ila Distillery, Scotland	43%	€ 15,50
Glen grant 5 Years Old Pure Single Malt Glen Grant Distillery Company, Rothes	40%	€ 9,00
Lagavulin Aged 16 Years Single Islay Malt Whisky Lagavulin Distillery, Port Ellen, Isle of Islay	43%	€ 13,50
Laphroaig 10 Years Old Single Islay Malt D.Johnston & Co., Laphroaig Distillery, Isle of Islay	40%	€ 12,50
Macallan 12 Years Old Single Highland Malt The Macallan Distillers, Easter Elchies, Craigellache	40%	€ 11,00
Oban aged 14 years Single Islay West Highland Oban Distillery, Oban Argyll, Scotland	40%	€ 14,50
Talisker Aged 10 years Single Malt Scotch Whisky from Isle of Skye Talisker Distillery, Carbost Isle of Skye	45,8%	€ 13,50

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Tennessee Sour Mash Whiskey Jack Daniel's Distillery, Lynchburg, Tennessee USA	43%	€ 10,00

IRISH WHISKEY

Jameson Triple Distilled Irish Whiskey Tho Bow Street Distillery, Dublin	40%	€ 9,00
Tullamore Dew The Legendary Irish Whiskey Tullamore Dew Company, Tullamore County Offaly	40%	€ 9,00

in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list.

Distillati e Whisky
Liquors and Whisky

BOURBON WHISKEY

Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey Distilled and bottled by James B. Beam distilling co Beam Clermont Frankfort, Kentucky U.S.A	40%	€ 10,00

BRANDY

Carlos I° Solera Gran Reserva, Brandy de Jerez, Spagna	38%	€ 11,50
Stravecchio Branca Brandy Branca Stravecchio, Italia	38%	€ 9,00
Vecchia Romagna etichetta Nera Brandy Invecchiato in botti di rovere, Buton Italia	38%	€ 9,00

COGNAC

Courvoisier V.S. Le Cognac de Napoleon, Francia	40%	€ 10,50
Remy Martin V.S.O.P. Fine Champagne Cognac, Francia	40%	€ 11,50

ARMAGNAC

Duc de Maravat Appelation Armagnac Controllèe	40%	€ 9,00

CALVADOS

Calvados Morin	40%	€ 10,50

RHUM / RON / RUM

Ron Zacapa Centenario 23 Anos Licorera Zacapaneca SA, Zacapa, Guatemala	40%	€ 15,50
Ron Anejo Pampero Aniversario Reserva Exclusiva Hecho en Venezuela	40%	€ 10,50

DISTILLATI

Grand Marnier Liquore all'arancia, triple sec. Una fusione fatta di diversi cognac distillati con essenze d'arancia	40%	€ 9,00
Cointreau Un perfetto connubio tra il dolce e l'amaro delle scorze d'arancia	40%	€ 9,00

in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list.

Elenco allergeni
Allergens list

1 Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
• Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; • Malto destrine a base di grano; • Sciroppi di glucosio a base di orzo; • Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilicodi origine agricola.
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3 Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: • gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; • gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6 Soia e prodotti a base di soia, tranne: • olio e grasso di soia raffinato;
• tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
• oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
• estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: • siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; • lattiolo (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8 Frutta a guscio vale a dire: • mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoiensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9 Sedano e prodotti a base di sedano.
10 Senape e prodotti a base di senape.
11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO_2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13 Lupini e prodotti a base di lupini.
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

---

1 Cereals containing gluten, i.e: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and products thereof.
2 Crustaceans and products thereof.
3 Eggs and products thereof.
4 Fish and products thereof.
5 Peanuts and products thereof.
6 Soybeans and products thereof, except:
a) Oil and raffinated soy fat (I);
b) Mixed natural tocopherols (E306), D-alpha tocopherol, natural acetate D-alpha tocopherol, natural succinate D-alpha soya tocopherol;
c) Vegetable oil derivated from phytosterols and ester soya phytosterols;
d) Vegetable stanol ester made from vegetable soya sterols.
7 Milk and products thereof (including lactose).
8 Nuts/treenuts, i.e almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts [Carya illinoiesis (Wangenh.)
K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and products thereof.
9 Celery and products thereof.
10 Mustard and products thereof.
11 Sesame seeds and products thereof.
12 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as total SO_2, calculated for the products as offered ready for consumption or recreated according to the manufacturer's instructions.
13 Lupin and products thereof.
14 Molluscs and products thereof.

Since the food production takes place in a single ambiance, dishes could contain traces of nickel and other ingredients due to crossed contamination.