

Dessert & Spirits



L
i
s
t

Dessert, gelati, distillati e altre goloserie irresistibili per concludere in dolcezza la tua permanenza alla Loggia.

Desserts, ice creams, spirits and irresistible temptations to end your stay at La Loggia on a sweet note.

laLoggia
PIAZZALE MICHELANGELO

Cannolo Scomposto



DESSERT

Il nostro cannolo scomposto alla Siciliana 8,00 €
Sicilian cannoli in the Chef style

Tiramisù 8,00 €
Tiramisù

Cheese cake agli agrumi 8,00 €
Citrus cheesecake

Soufflé al cioccolato caldo con gelato alla
 crema (preparazione: 20 min.) 10,00 €
*Warm chocolate soufflé with yogurt ice cream
 (20 minutes)*

Semifreddo al pistacchio 10,00 €
Pistachio semifreddo

Ananas fresco con sciroppo di lychees 8,00 €
Fresh pineapple with lychees syrup

Frutti di bosco e fragole al naturale 8,00 €
Berries and Strawberries
 - Con aggiunta di panna montata o gelato / +3,00 €
with whipped cream or ice cream

I gelati della gelateria la Carraia

*Ice cream by
la Carraia*

La gelateria La Carraia dal 1990 è
fine interprete dei valori e dei sapori
dell'antica scuola fiorentina.

Nel corso del tempo non ha mai smesso
di ricercare con personalità nuovi gusti e
nuove tendenze, esprimendo al meglio i
principi della propria tradizione.

*Since 1990, the ice-cream parlour La
Carraia has been interpreting values and
flavours of the ancient Florentine tradition.*

*Over time they have never stopped looking
for new tastes and trends, conveying the
principles of their own tradition.*

Gelateria
LA CARRAIA

FIRENZE

Il gelato della Carraia
Ice cream from la Carraia

Coppa Michelangelo

10,00 €

Sinfonia Carraia (crema variegata con salsa d'arancia fondente), Yogurt con Nutella e Pistacchio - *Sinfonia Carraia (custard variegated with orange sauce and dark chocolate), Yogurt with Nutella and Pistachio*

Coppa La Loggia

10,00 €

Fragola, Ananas e Mango - *Strawberry, Pineapple and Mango*

Coppa Poggi

10,00 €

Arachide salata, Delizia Carraia (cioccolato bianco, variegato con salsa al pistacchio), Sinfonia Carraia (crema variegata con salsa d'arancia fondente) - *Salted peanut, Delizia Carraia (white chocolate, variegated with pistachio sauce) and Sinfonia Carraia (custard variegated with orange sauce and dark chocolate)*

Coppa David

10,00 €

Crema e Amarene - *Custard and black cherries*

Coppa Bellavista

10,00 €

Limone e Fragola - *Lemon and strawberry*

Componi la tua coppa (max. 4 gusti)

Create your cup (4 flavours max)

Crema, Arachide salata, Cioccolato, Yogurt e Nutella, Delizia Carraia (cioccolato bianco, variegato con salsa al pistacchio), Sinfonia Carraia (crema variegata con salsa d'arancia fondente), Limone, Pistacchio, Fragola, Ananas, Mango.

Custard, Salted peanut, Chocolate, Yogurt and Nutella, Delizia Carraia (white chocolate, variegated with pistachio sauce), Sinfonia Carraia (cream variegated with orange sauce and dark chocolate), Lemon, Pistachio, Strawberry, Pineapple, Mango.

10,00 €

Vini da Dessert

Dessert wines

Vin Santo Guicciardini Strozzi

8,00 €

Moscato d'Asti Sciandor Banfi

7,00 €

Moscadello di Montalcino Florus Banfi

10,00 €

Grappa

Roner bianca

4,00 €

Roner gold

6,00 €

Grappa di Tignanello Antinori

10,00 €

Riserva 10 anni Antica Distilleria d'Altavilla

11,00 €

Barbera Riserva 2006 Antica Distilleria d'Altavilla

16,00 €

6

Rum

Casa del Rum n.3,

50% vol. (Blended:

*Guatemala, Nicaragua,
Rep. Dominicana)*

10,00 €

S. Teresa Solera

1796

13,00 €

Diplomatico

Reserva Exclusiva

16,00 €

Cognac

Cognac alle pere

Belle de Brillet

10,00 €

Martell XO

48,00 €

Whisky

The Glenlivet

Nadurra

18,00 €

Oban 14 Y.O.

14,00 €

Knob Creek RYE

14,00 €

**Per altre richieste non esitate a chiedere
la nostra Spirit list**

Please ask for our spirit list!

Allergeni Allergenes

Allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE

1169/11

Allergenes

The client is asked to inform the staff of the need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination can not be ruled out.

Therefore our dishes may contain the following allergenic substances according to EU Reg.

1169/11

Regolamento EU 1169/2011

EU Reg. 1169/11

1. Glutine

Gluten

2. Crostacei

Crustacean

3. Uova

Egg

4. Pesce

Fish

5. Arachidi

Peanut

6. Soia

Soy

7. Latticini

Milk

8. Frutta a guscio

mandorle, nocciole ,noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland **Nuts:** almonds, hazelnuts, walnuts, pecan nuts Brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts

9. Sedano

Celery

10. Senape

Mustard

11. Sesamo

Sesame

12. Anidride Solforosa & Solfiti

Sulfur Dioxide & Sulfite

13. Lupini

Lupins

14. Molluschi

Molluscs

7

ninin
InLoggia
PIAZZALEMICHELANGELO

#ristorantelaloggia

Be Social

Conserva un ricordo di quest'esperienza.
Immortalata i piatti e i momenti passati a La Loggia e condividili sui social!

ristorantelaloggia.it

Seguici su



Instagram