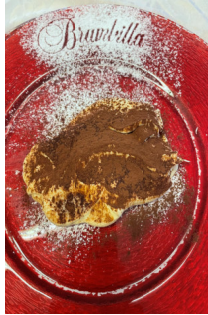


I Dessert

Tiramisù espresso
al caffè e amaretto
1-3-7-12
€. 8.00



Cestino di pasta
sfoglia frutta fresca,
gelato fiordipanna e
frutta, p.m.
1-3-7-8
€. 10.00



Crema zabaione
crumble al cacao,
fragole e p.m.
1-3-7-8-12
€. 8.00

Bomba a mano
al cioccolato croccante
con fragole,
gelato, nocciole e p.m.
1-3-7-8

€. 8.00

Mini affogato al caffè 1-3-7-8 €. 5.00



BABÁ AL RUM €. 7.00
Gustoso babà napoletano ricetta
tradizionale inzuppato con delicata
bagna al rum 1-3-7-8-12



Meringa €. 7.00
semifreddo con cioccolata calda 1-3-7-8

Semifreddo Parfait affogato al caffè,
p.m., salsa al cioccolato e amaretto 1-3-7
€. 7.00

Dessert senza Glutine e/o senza Lattosio €. 8.00

SACHER

Soffice pan di spagna al cioccolato e
confeura di albicocca, ricoperto con un
ricco strato di cioccolato fondente.



CHOCONUT

Un croccante biscoto al cacao e nocciola,
due strati di mousse al cioccolato e
nocciola, ricoperta da glassa
alla gianduia.



Mousse ai frutti di bosco
su base di pan di Spagna



TIRAMISÙ

Soffice pan di spagna imbevuto al caffè,
coperto da un cremoso allo zabaione
guarnito con spolvero di cacao.



MOUSSE PISTACCHIO

Mousse al pistacchio decorata con fine
granella di pistacchio.



Sorbettone al limoncello e salsa liquirizia
1-3-7-12 €. 6.00

Sorbettone al Braulio 1-3-7-12 €. 6.00

Sorbettone alla Mela verde e Calvados
1-3-7-12 €. 8.00

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

Morbido in pan di spagna al cacao con
cremoso cuore caldo al cioccolato



I biscotti fatti in casa €. 7.00
con calice di Zibibbo 1-3-7-8-12

Calice di Zibibbo 12 €. 4.00

p.m. panna montata

Per Distillati, Rum, Whisky con spaccata di cioccolato chiedere la Carta