

## 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.



**Mousse ai frutti di bosco**  
su base di pan di Spagna



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



**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.



**SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO**  
Morbido in pan di spagna al cacao con  
cremoso cuore caldo al cioccolato



**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

**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