

I Dessert

**# TIRAMISÙ
ESPRESSO**
al caffè e amaretto
1-3-7-12

€. 8.00



COPPA DI FRUTTA FRESCA,
gelato fiordipanna e frutta, p.m.
1-3-7-8

€. 10.00



NOVITA'... DULCIS IN FUNDO
Degustazione Praline.....
Dark, Nocciola, Pistacchio e frutti rossi
1-3-7-8

€. 6.00



LA FORESTA NERA
Fondo di crumble al cacao e crema diplo-
matica con inserto di frutti rossi accompa-
gnata da un morbido biscuit al cioccolato.
Il tutto avvolto da una
glassa ai frutti rossi.



 

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



 

**# CREMA
ZABAJONE**
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

sorpresa

MINI AFFOGATO AL CAFFÈ' 1-3-7-8

€. 5.00



TARTUFO ARTIGIANALE 1-3-7-8
Con cuore di cacao su crumble
croccante 1-3-7-8

€. 6.00

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

MANGO E PASSION FRUIT
Croccante biscotto al burro delattosato,
farcito con semifreddo al mango e cuore
di cremoso al passion fruit



 

MERINGA
semifreddo con
cioccolata calda
1-3-7-8

€. 7.00



SACHER
Soffice pan di spagna al cioccolato e
confettura di albicocca, ricoperto con un
ricco strato di cioccolato fondente. 1-3-7-8

€. 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*