

LA CARTA DEI DOLCI

DESSERTS

MANGO E PASSIONE (senza glutine)

Biscotto al cocco, farcito con semifreddo al mango e cuore di cremoso al passion fruit

Coconut biscuit, filled with mango parfait and heart of passion fruit creamy

€ 6,00



L'INNOCENTE (senza glutine)

Base di palet con cioccolato e corn flakes, crema cheesecake e caramello, ricoperto con cioccolato al latte e nocciole

Pallet base with chocolate and corn flakes, cheesecake cream and caramel, covered with milk chocolate and hazelnuts

€ 6,00



CHEESECAKE FRUTTI BOSCO (senza glutine)

Gustoso semifreddo dalle note inconfondibili di crema ai formaggi, con glassa ai frutti di bosco

Tasty semifreddo with unmistakable notes of cream cheese, with a berry glaze

€ 6,00



SOUFFLÈ CIOCCOLATO

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

Chocolate cake with a warm heart

€ 4,00



SOUFFLÈ CON GELATO

Tortino con cuore caldo al cioccolato e gelato alla panna

Chocolate cake with a warm heart and cream ice-cream

€ 5,50



MOCHI AMBIENTE

Dolce di riso (3pezzi) a scelta tra i gusti: tè verde, fagioli rossi, arachidi

Gummy rice dessert (3 pieces) in three mixed flavours: green tea, red soybeans, peanuts

€ 5,00



MOCHI GELATO

Dolce giapponese (2 pezzi) composto da uno gnocco di riso glutinoso farcito di gelato a scelta tra i gusti: cocco, mango, cioccolato

Japanese dessert (2 pieces) consisting of a glutinous rice dumpling filled with ice cream. Choice of flavours: coconut, mango, chocolate

€ 5,00

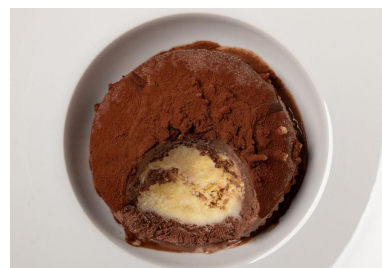


TARTUFO NERO

Semifreddo allo zabaione racchiuso in un gelato al cioccolato e decorato con polvere di cacao (affogato caffè +€1,50)

Zabaglione semifreddo enclosed in chocolate ice cream and decorated with cocoa powder (drowned coffee +€1.50)

€ 5,00



TARTUFO BIANCO

Semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa (affogato caffè +€1,50)

Semifreddo with zabaglione and coffee ice cream heart decorated with meringue grains (drowned coffee +€1.50)

€ 5,00



TORRONCINO

Semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate (affogato caffè +€1,50)

Torroncino semifreddo decorated with pralines hazelnutgrains (drowned coffee +€1.50)

€ 4,50



GELATO (senza glutine)

Gelato al gusto: Tè verde MATCHA o Panna

Ice cream: green tea Matcha or cream

€ 4,00



CREMINO

Deliziosa mousse alla nocciola e al gianduja, su base croccante decorata con salsa di cioccolato

Delicious hazelnut and gianduja mousse, on a crunchy base decorated with chocolate sauce

€ 6,00



YOGURT E MANGO

Semifreddo allo yogurt con cuore di salsa al mango e frutto della passione, adagiata su pan di spagna e decorata con granella

Yogurt semifreddo cream with a mango and passion fruit sauce center, placed on sponge cake and decorated with crunchy sprinkles and grated coconut

€ 5,00



PISTACCHIO SALATO

Semifreddo al pistacchio con cuore al pistacchio salato, adagiata su pan di spagna al cacao e decorata con granella di pistacchio tostata

Pistachio semifreddo cream with a salted pistachio heart, placed on cocoa sponge cake and decorated with toasted pistachio grains and white chocolate curls

€ 5,50



MANGO (senza glutine)

Mango frutta fresca

Mango fresh fruit

€ 7,00



FLUTE COCCO ANANAS

Delizioso sorbetto al cocco e ananas da gustare in un comodo flute

Delicious coconut and pineapple sorbet to be enjoyed in a convenient flute glass

€ 5,50



SORBETTO LIMONE (senza glutine)

Sorbetto al limone con limoncello/vodka/analcolico

Lemon sorbet with limoncello/vodka/not-alcoholic

€ 5,50

