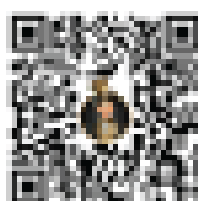


Benvvenuto e buon appetito



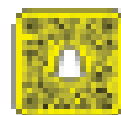
Salle Privative
Repas d'affaires • Séminaires • Anniversaires...

CARTE ON LINE



  
ilpinocchioognesse

Tél . 01.72.52.43.07
ilpinocchio75500@gmail.com



BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné	2.20 €
Crème ou chocolat	4.00 €
Cappuccino	4.00 €
Cappuccino Viennois	4.50 €
Chocolat Viennois	4.50 €
Thé noir, menthe, fruits rouges, thé vert, jasmin, Earl Grey, vanille passion, citron	4.00 €
Infusion verveine citron, camomille, thaï solace, caramel vanille	4.00 €

BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola, Coca Cola zéro	33 cl.....	4,60 €	San Benedetto Gazeuse	100 cl.....	6,50 €
Coca Cola Cherry	33 cl.....	4,60 €	San Benedetto Gazeuse	50 cl.....	4,50 €
Perrier	33 cl.....	4,60 €	San Benedetto Plate	100 cl.....	6,50 €
Schweppes Tonic, Agrumes	25 cl.....	4,60 €	San Benedetto Plate	50 cl.....	4,50 €
Fanta, Sprite	25 cl.....	4,60 €			
Orangina	25 cl.....	4,60 €			
Fuze Tea pêche	25 cl.....	4,60 €			
Tropico	25 cl.....	4,60 €			
Jus de fruits	25 cl.....	4,60 €			

Orange, pomme, ananas, abricot, mangue,
pamplemousse, fraise, banane, jus de tomate

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken, 1664	25 cl	5.20 €
Corona	35,5 cl	6.50 €
Desperados	33 cl	6.50 €
Pietra (Ambrée)	33 cl	6.50 €

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl.
Porette	3,90 €	4,90 €	7,30 €
Grimbergen blanche	4,90 €	5,90 €	9,30 €
La Bête (Ambrée)	5,20 €	6,20 €	9,90 €
Brooklyn Defendersipa Ipa	5,80 €	6,80 €	10,80 €

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Spritz	28 cl	9.00 €	Cognac	4 cl	10.00 €
Aperol ou Limoncello ou Liqueur de fleur Sureau			Cognac Hennessy XO	4 cl	29.50 €
Kir	12,5 cl	6.50 €	Armagnac, Grand Marnier,	4 cl	10.00 €
Crèmes et liqueur de fleurs sureau, de pêche, framboise, cassis, mûre			Poire Williams	4 cl	10.00 €
Champagne aop Epc Blanc de Blancs	12,5 cl	10.90 €	Grappa	4 cl	10.00 €
Kir Royal	12,5 cl	11.90 €	Jack Daniel's	4 cl	10.00 €
Fraise, framboise, pêche, mûre, sureau			Chivas 18 ans d'âge	4 cl	13.50 €
Sambuca	4 cl	8.00 €	Chivas 21 ans d'âge	4 cl	29.50 €
Marsala blanc ou rouge	4 cl	8.00 €	Johnny Walker Black Label	4 cl	10.00 €
Porto blanc ou rouge	8 cl	8.00 €	Johnny Walker Blue Label	4 cl	29.50 €
Americano maison	12 cl	8.90 €	J&B	4 cl	9.00 €
Ricard, Pastis	2 cl	4.00 €	Clan Campbell	4 cl	8.50 €
Campari	4 cl	8.00 €	Aberlour 10 ans d'âge pur malt	4 cl	10.00 €
Martini rouge-blanc vermouth	4 cl	8.00 €	Gin	4 cl	8.50 €
Bailey's	4 cl	8.00 €	Gin Bombay Sapphire	4 cl	10.50 €
Amaretto	4 cl	8.00 €	Vodka absolut	4 cl	10.00 €
Limoncello	4 cl	8.00 €	Vodka Belvedere	4 cl	12.50 €
Bacardi Rhum	4 cl	8.50 €	Tequila	4 cl	8.50 €
Havana Club Rhum 3 ans d'âge	4 cl	9.00 €	Get 27	4 cl	8.50 €
Zacapa 23 Rhum	4 cl	16.50 €	Get 31	4 cl	8.50 €
Captain Morgan	4 cl	8.50 €			

🍷 COCKTAILS ALCOOLISÉS 🍷

Napoli 4 cl Martini blanc, 2 cl de limoncello, sirop de concombre	10,90 €
Negroni 2cl de gin, 2 cl de Vermouth 2cl. de Campari, rondelle d'orange	10,90 €
Gin tonic 4 cl de gin, tonic, citron vert	10,90 €
Limoncello Vodka 3 cl de Vodka, 2 cl de Limoncello, jus de citron frais, sucre de canne	10,90 €
Martini expresso 4 cl de Vodka, 2 cl de Kalhua, sucre de canne, 1 expresso	10,90 €
Angelo azzuro 2 cl de Gin, 2 cl de Triple sec, 2 cl de Curaçao bleu	10,90 €
Garibaldi 3 cl Campari, jus d'orange, demi tranche d'orange	10,90 €
Mojito 4 cl de rhum blanc, menthe fraîche, carrés de citron vert, sucre de canne, limonade, Angostura	10,90 €
Pinã colada 4 cl de rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco	10,90 €

🍷 COCKTAILS SIGNATURE 🍷

Mojito royale 4 cl rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, champagne, angostura	12,90 €
Giuseppe 2 cl de Vodka, 2 cl de Passoa, 2 cl de crème de framboise jus de passion	12,90 €
Torino 4 cl d'Italicus, 2 cl de crème de framboise, jus de citron vert	12,90 €
Passomia 2 cl de Passoa, 2 cl de Malibu, sirop de sureau, jus de citron vert	12,90 €
Calabria 2 cl de Malibu, 2 cl Manzana, jus d'ananas	12,90 €
Genova 4 cl de Vodka, feuilles de basilic, carrés de citron vert, purée de fraises, limonade	12,90 €

🍷 COCKTAILS SANS ALCOOL 🍷

Mango jus de pomme, jus de mangue, Pulco, sirop de fraises	9,90 €
Melilli jus de citron vert, jus de pomme, jus de banane, sirop de fraises	9,90 €
Salerno jus de coco, jus de passion, purée de pêches	9,90 €
Fragola jus de fraises, jus de passion, jus de pomme, sucre de canne	9,90 €
Virgin mojito citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade	9,90 €
Virgin colada crème de coco, jus d'ananas	9,90 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération - Prix et service compris

VINI BIANCHI / VINS BLANCS

Blancs tendres et pleins

Idéal en apéritif, sur un risotto, une salade ou du poisson.

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
IGT Terre Siciliane - Vinistella - Pinot Grigio - La Passione BIO	4,50€	8,50€	16,00€	22,50€
<i>Nez de fruits à chair blanche et d'abricot. Bouche souple et tendre, d'une agréable suavité. Un Pinot Grigio du sud ! Région Sicile.</i>				
IGP Pays d'Oc - Ecoterra - Chardonnay BIO	5,50€	9,50€	17,50€	25,50€
<i>Nez de fruits jaunes, onctueux et plein en bouche, finale fraîche. - Un chardonnay du Languedoc.</i>				

Blancs vifs et explosifs

Idéal sur des antipasti, des fritures, des pâtes aux légumes, du saumon fumé ou du thon

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
IGT Isola dei Nuraghi - Saragat - Vermentino	7,50€	13,50€	25,50€	35,50€
<i>Eclatant, de la fraîcheur et du volume, agrumes, fleurs de sureau et fruits à chair blanche - Cépage Vermentino. Région Sardaigne.</i>				
Sancerre AOP Les Broux	10,50€	18,50€	36,50€	55,50€
<i>Droit, frais avec un beau volume, un nez intense d'agrumes et de fruit de la passion. - Cépage Sauvignon. Région Val de Loire.</i>				

Blancs secs et minéraux

Idéal sur des poissons, des risottos aux fruits de mer ou des charcuteries fines.

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Chablis AOP Olivier Savary	10,50€	18,50€	36,50€	55,50€
<i>Nez de pomme, de silex et d'agrumes, belle tension fruitée et finale minérale de pierre à fusil. - Cépage Chardonnay. Région Bourgogne.</i>				
Etna DOC - Tornatore - Il Bianco	11,50€	20,50€	38,50€	56,50€
<i>Plein, minéral et salin, avec un joli gras, beaucoup de tension. Belle longueur sur les agrumes. Cépage Carricante, cultivé en terrasses sur le versant nord du volcan (Sicile).</i>				

VINI ROSATI / VINS ROSÉS

A boire avec tout dès qu'il y a du soleil : Idéal sur des antipasti, des pâtes, une pizza ou des plats relevés ...

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Venezia DOC - Nina - Pinot Grigio Rosato	5,00€	9,00€	17,00€	24,50€
<i>Un rosé très pâle. Nez frais de groseille et d'agrumes. Bouche souple et fraîche.</i>				
IGP Cité de Carcassonne - Gris de Garille	5,50€	9,50€	17,50€	26,50€
<i>Hyper pâle, nez de baies rouges, souple et frais, belle tension finale. - 55% Cinsault, 30% Grenache, 15% Merlot.</i>				
Chiaretto Di Bardolino DOC - Allegrini - Corte Giara	6,50€	10,50€	18,50€	29,50€
<i>Sec et harmonieux, belle fraîcheur ciselée. Nez de baies sauvages, d'agrumes, fleurs blanches. Cépages : 50% Corvina Veronese, 35% Rondinella, 15% Molinara</i>				
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige	11,50€	20,50€	38,50€	56,50€
<i>Bien sec, frais avec une belle tension et des notes de pamplemousse et d'orange sanguine.</i>				
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige	150 cl	110,00€	300 cl	270,00€
<i>Bien sec, frais avec une belle tension et des notes de pamplemousse et d'orange sanguine.</i>				

VINI ROSSI / VINS ROUGES

Rouges fruités, légers et croquants

Idéal sur une pizza, des pâtes, des viandes blanches ou une planche de charcuterie italienne.

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Chianti DOCG - Azienda Uggiano - Torrequercie	5,00€	9,00€	17,00€	23,50€
<i>Souple et Fruité. Des petits tanins légers et des arômes de cerises. - Cépages : 90% Sangiovese - 10% Canaiolo.</i>				
Montepulciano d'Abruzzo DOC - Di Berardino - Fontevicchia BIO	6,50€	10,50€	18,50€	31,50€
<i>Souple, frais et croquant, nez intense de mûre et autres fruits noirs. - Cépage Montepulciano.</i>				
Brouilly AOP Château des Tours	7,50€	13,50€	25,50€	35,50€
<i>Souple, frais et juteux, baies rouges et noires, notes florales. - Cépage Gamay.</i>				

❧ VINI ROSSI / VINS ROUGES ❧

Rouges souples, charnus, enrobés

Idéal sur une pizza, des viandes rouges grillées ou des pâtes à la Bolognaise.

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Côtes du Rhône AOP Les 3 Garçons BIO	6,50€	9,50€	17,50€	26,50€
<i>Souple, rond et gourmand. Un vrai panier de fruits rouges. - Cépages Grenache Syrah Cinsault</i>				
IGT Puglia - Lupo Meraviglia - Due di Due	6,50€	10,50€	18,50€	30,50€
<i>Charnu, très flatteur, nez de fruits noirs bien mûrs, de pâtisserie. - Cépages : Negroamaro et Malvasia Nera.</i>				
Sicilia DOC - Principi di Butera - Amira - Nero d'Avola	7,50€	13,50€	25,50€	35,50€
<i>Plein et velouté, nez de fruits rouges bien mûrs, kirsch, notes épicées. - Cépage Néro d'Avola.</i>				

Grands classiques, charpentés et élevés en fûts

Sublime sur du Bœuf, des viandes grillées ou en sauce, des plats à base de champignons.

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Saint-Emilion Grand Cru AOC Château Orme brun	12,50€	24,50€	45,50€	61,50€
<i>Profond. Nez de fruits mûrs, de prune, notes boisées et pointe de truffe. dense, tanins enrobés.</i>				
<i>60% Merlot, 40% Cabernet Franc. Elevage 1/3 en fûts neufs et 2/3 en fûts de 2 et 3 vins.</i>				
Margaux AOP Château Paveil de Luze - Cru Bourgeois				93,50€
<i>Marqué par un Cabernet-Sauvignon de grande classe, raffiné et de belle longueur.</i>				
<i>80 % Cabernet-Sauvignon, 20 % Merlot, élevage 12 mois en fût de chêne</i>				
Barolo DOCG - Marchesi Di Barolo - Tradizione 2017/18				160,00€
<i>Boisé, boîte de cigare, cerises à l'eau de vie, pain d'épice. Tanins veloutés. Imposant !</i>				
<i>Cépage Nebbiolo, élevé en fûts de chêne puis en foudres.</i>				
Aloxe-Corton AOP Domaine Louis Latour 2019				160,00€
<i>Long et droit, aux tanins soyeux, au nez de cerises, de cuir et de tabac blond. 100% Pinot noir, élevé durant 18 mois en fût de chêne.</i>				

❧ BOLLICINE VINI FRINZZANTI / BULLES ❧

Idéal en apéritif ou sur des desserts.

	coupe 14 cl	75 cl
Reggiano Lambrusco DOC - Medici Ermete - Quercioli Rosato Dolce	5,00€	25,50€
<i>Un rosé doux, frais et pétillant. L'ensemble est harmonieux sur des notes de fruits rouges frais et de raisin, persistant avec un soupçon de violette.</i>		
Spumante - Corvezzo - Diamas - Blanc de Blancs - Extra Dry BIO	5,50€	27,50€
<i>Bulle fine et tendresse en bouche, au nez de poire et de tilleul. - 40% Chardonnay, 30% Glera, 30% Pinot Bianco</i>		
Prosecco DOC - Rocca dei Forti	6,50€	29,50€
<i>Il est d'une couleur jaune paille pâle et lumineux. Le bouquet est intense et tendrement aromatique.</i>		
<i>En bouche, il est délicat, frais, élégant et équilibré. - Cépage Glera</i>		

❧ CHAMPAGNES ❧

	150 cl	75 cl
Champagne Aop Epc Blanc de Blancs		110.00€
Champagne Aop Moët & Chandon - Brut Impérial	280,00€	150,00€
Champagne Aop Moët & Chandon - Brut Impérial rosé		180,00€
Champagne Aop Ruinart Blanc de Blancs		250.00€
Champagne Aop Dom Pérignon Brut		400.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé * A consommer avec modération - Prix et service compris

🦋 PLANCHA APÉRO À PARTAGER 🦋

- *Sélection de charcuteries italiennes IGP 1 pers : 13,00€ 2 pers : 24,00€
- Sélection de fromages italiens IGP 1 pers : 13,00€ 2 pers : 24,00€
- * Assortiments de charcuteries et fromages italiens IGP 25,00€

🦋 LES ENTRÉES IL PINOCCHIO 🦋

- Burrata asperges truffées et tomates cerises 14,90€
- Mozzarella de Bufflonne 12,90€
avec roquette, tomates et basilic
- *Stracciatella 14,90€
Jambon de Parme, graines de pistache et pain sarde.

🦋 LES CARPACCIOS IL PINOCCHIO 🦋

- Carpaccio de saumon fumé 15,90€
Betterave, ricotta et citron
- Carpaccio de bœuf 15,90€
Roquette, copeaux de parmesan, pignons de pin et tomates confites
- Carpaccio de bresaola 15,90€
Roquette, poires et gorgonzola

🦋 LES SALADES IL PINOCCHIO 🦋

- César 21,90€
Salade, poulet, mesclun, parmesan, tomate, concombre, œuf et pain grillé
- Exotique 22,90€
Ananas crevettes avocat tomates et concombres
- *Parma 21,90€
Salade, mesclun, melon, jambon de parme, mozzarella de bufflonne, tomates et concombres
- Romaine 20,90€
Salade, mesclun, légumes grillés burrata roquette et tomates séchées
- Océanne 22,90€
Saumon, avocat, thon, tomates, concombres et citron

* CONTIENT DU PORC

🌿 PLATS DE PÂTES FRAÎCHES IL PINOCCHIO 🌿

cuites en 3 min

Signature Il Pinocchio à la truffe

1 Pers. : 27,90€ 2 Pers. : 50,00€

Tagliatelles à la truffe et sauge, flambées à la grappa sur la meule de parmesan
(Préparation en salle Show cooking) **uniquement le soir et le Week-end**

Raviolis à la truffe sauge avec burrata, copeaux de truffe et parmesan.....	19,90€
Tagliatelles aux asperges saumon et tomates cerises	19,90€
Trofie aux épinards gorgonzola et noix	17,90€
Trofie au pesto de basilic et pistache avec stracciatella	17,90€
Lasagne à la Parmigiana aubergine, ricotta tomate basilic et parmesan	17,90€
Gnocchis à la Sorrentina tomate, mozzarella basilic et parmesan	16,90€
*Rigatoni à la carbonara	16,90€
Tagliatelle Salvatore à l'arrabiata avec olives	16,90€
Lasagne à la Bolognaise Emilienne façon Pinocchio.....	17,90€
Risotto poulet à la truffe petits pois et pecorino	23,90€
Risotto aux gambas zeste de citron, gingembre et tomates confites	24,90€

MENU ENFANT - Les amis de Pinocchio - 14,90€

Capri-Sun ou Diabolo

Nuggets de poulet + frites maison

ou

Rigatoni à la Bolognaise maison

1 boule de glace ou compote

🌿 LES VIANDES IL PINOCCHIO 🌿

Côte de veau à la milanaise avec os	environ 300 grs : 28,50€
Filet de bœuf à la truffe et sauce au parmesan	32,90€
*Escalope de veau Saltimbocca à la Romaine jambon de Parme et sauge	26,90€
Escalope de veau aux asperges truffes et parmesan	26,90€
Escalope de poulet au gorgonzola et poivre noir	22,90€
Brochette de poulet légumes grillées avec sauce aux champignons et marsala.....	21,90€
Hamburger du chef ⁽¹⁾ salade, mozzarella, cornichons, tomates, parmesan, sauce gorgonzola ..	22,90€
Hamburger chicken ⁽¹⁾ salade, tomates, aubergines, mozzarella, sauce tartare	19,90€

⁽¹⁾Bœuf ou poulet haché sur place (200gr env)

🌿 LES POISSONS IL PINOCCHIO 🌿

Filet de saumon rôti aux herbes servi avec épinards et asperges	27,90€
Filet de dorade en croûte de pain d'olives et pistaches	28,90€

Pour accompagner vos viandes ou poissons

Frites maison / légumes grillés / purée de pomme de terre / épinards frais / pâtes / salade verte (supplément garniture 4 €)

*** CONTIENT DU PORC**

🦋 NOS PIZZAS AU FEU DE BOIS 🦋

Margherita	Sauce tomate Rosso Gargano, mozzarella, Fiordilatte IGP, basilic frais	11,90 €
* Gédéon	Sauce tomate Rosso Gargano, mozzarella, Fiordilatte IGP, jambon blanc, champignons	13,90 €
Stromboli	Sauce tomate Rosso Gargano, mozzarella, Fiordilatte IGP, poulet, poivrons	13,90 €
* La Calabrese	Sauce tomate Rosso Gargano, mozzarella, Fiordilatte IGP, Spianata, Calabrese piquant, poivrons, œuf.....	14,90 €
Ortolana	Sauce tomate Rosso Gargano, mozzarella, Fiordilatte IGP, artichauts, aubergines, courgettes, poivrons	13,90 €
Napoletana	Sauce tomate Rosso Gargano, mozzarella, Fiordilatte IGP, câpres, anchois, olives, origan	14,90 €
Salmone	Sauce tomate Rosso Gargano, mozzarella, Fiordilatte IGP, saumon fumé, basilic frais, crème fraîche, citron ..	18,90 €
* 4 Stagioni (4 saisons)		15,90 €
	Sauce tomate Rosso Gargano, mozzarella, Fiordilatte IGP, champignons frais, jambon blanc, olives, artichauts	
La Buffalina		16,90 €
	Sauce tomate Rosso Gargano, mozzarella Fiordilatte IGP, buffalo, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan	
* Nuda & Cruda		16,90 €
	Sauce tomate Rosso Gargano, mozzarella Fiordilatte IGP, jambon de Parme, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan	
4 Formaggi	Sauce tomate Rosso Gargano, mozzarella Fiordilatte IGP, Taleggio, Gorgonzola, Scamorza affumicata ...	15,90 €
Geppetto	Sauce tomate, Rosso Gargano, mozzarella Fiordilatte IGP, viande hachée oignons, poivrons, œuf	15,90 €
La Bresaola		16,90 €
	Sauce tomate Rosso Gargano, mozzarella Fiordilatte IGP, Bresaola, roquette, Stracciatella, copeaux de parmesan	
* Pinocchio	Sauce tomate, Rosso Gargano, mozzarella Fiordilatte IGP, jambon de Parme,	18,90 €
	tomates cerises, roquette, stracciatella, éclats de pistache, basilic frais	
* Le Cocher	Sauce tomate Rosso Gargano, mozzarella Fiordilatte IGP, jambon cru, Gorgonzola, roquette, confit d'oignons	16,90 €
Grand Coquin		16,90 €
	(Base crème fraîche) mozzarella Fiordilatte IGP, champignons frais, poulet, poivrons, pommes de terre	
* Carbonara	Mozzarella Fiordilatte IGP, Pancetta, Stracciatella, œuf, Pecorino	14,90 €
* Jiminy	Crème de truffe, sauce mozzarella Fiordilatte IGP, champignons, Scamorza affumigata, Pancetta	17,90 €
* La Diavola	Crème de truffe, mozzarella Fiordilatte IGP, Spianata piquante, champignons frais, Gorgonzola, roquette	18,90 €
* Pizza del Capo		18,90 €
	Sauce tomate, Rosso Gargano, mozzarella Fiordilatte IGP, viande hachée, jambon cru italien, Spianata Calabrese	
Non Solo Tonno		14,90 €
	Sauce tomate, Rosso Gargano, mozzarella Fiordilatte IGP, thon oignons, olives, basilic frais	

🦋 NOS PIZZAS SOUFFLÉES 🦋

Calzone Pinocchio		15,90 €
	Base crème mozzarella Fiordilatte IGP, champignons frais, artichauts, viande hachée, œuf	
* Calzone	Sauce tomate, Rosso Gargano, mozzarella Fiordilatte IGP, jambon blanc, œuf.....	13,90 €

Nous sommes heureux de vous confirmer que tous les ingrédients utilisés dans nos pizzas sont certifiés italiens, garantissant la plus haute qualité gustative des produits d'excellence italiens.

*** CONTIENT DU PORC**

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

❧ LES DESSERTS DI PINOCCHIO ❧

Tiramisu du moment	8,90€
Fondant au chocolat	8,90€
<i>Servi avec une boule de glace à la vanille du Madagascar</i>	
Pavlova aux fruits rouges	8,90€
Composition de fruits frais	7,90€
Mille-feuilles à la crème de noisette pralinée	8,90€
Dessert du jour	7,90€

❧ LA GOURMANDISE DI PINOCCHIO ❧

Café Gourmand	9,90€
Thé Gourmand	10,90€
Champagne Gourmand	15,90€

❧ NOS GLACES ET SORBETS ❧

Coupe de glace 1 boule	4,00 €
Coupe de glace 2 boules	7,00 €
Coupe de glace 3 boules	9,50 €
Crème glacée : Vanille Bourbon, Café Arabica et Robusta, Chocolat, Noisette du Piémont EGP, Coco, Vanille éclats de Caramel, Stracciatella, Tiramisu, Cerises Amarena, Pistache, Fiordilatte	
Sorbet : Citron de Sicile, Fraise, Melon, Mangue	
Supplément crème fouettée	1,50 €
Il Cioccolato 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat et crème fouettée	10,90 €
Il Caffè «Robusta» 2 boules café, 1 boule vanille, sauce café et crème fouettée	11,00 €
La Nocciola 2 boules noisette du Piémont IGP, 1 boule vanille, sauce praliné et crème fouettée	11,00 €
L'amarena 2 boules cerises Amarena, 1 boule Fiordilatte, sauce cerise et crème fouettée.....	11,00 €
Ia Pistacchio 2 boules pistache, 1 boule vanille, sauce chocolat et crème fouettée	11,00 €
Il Pinocchio 2 boules Tiramisu, 1 boule Fiordilatte, sauce café et crème fouettée	11,00 €
La Fragola 2 boules sorbet fraise, 1 boule Fordilatte, sauce fruits rouges et crème fouettée.....	11,00 €
La Pesca Dolce 2 boules sorbet pêche, 1 boule Fiordilatte, confiture de groseille et crème fouettée	11,00 €
Il Limone di Sicilia 2 boules de sorbet citron de Sicile, 1 boule Fiordilatte, Limoncello.....	11,00 €
La Dolce Vita 1 boule fraise, 1 boule melon, 1 boule pêche, coulis de fruits rouges et crème fouettée	11,00 €