



MENU DOLCI





CAFFÈ

COFFEE & DRINKS

CAFFÉ **ESPRESSO** 2.00 €

Il classico espresso italiano.
The classic italian coffe.

CAFFÉ MESSICANO **MEXICAN COFFEE** 5.00 €

Espresso con Tequila, panna montata e cacao.
Espresso with tequila, whipped cream and cocoa.

CAFFÉ CORRETTO **ESPRESSO WITH LIQUOR** 2.50 €

Espresso con un goccio di liquore.
Espresso with a splash of liquor.

CAFFÉ DOPPIO **DOUBLE ESPRESSO** 3.50 €

Doppia dose di espresso per un gusto più intenso.
Double shot of espresso for a stronger flavor.

CAFFÉ DECAFFEINATO **DECAFFEINATED ESPRESSO** 2.00 €

Espresso privo di caffeina, per chi desidera leggerezza.
Decaffeinated espresso, for a lighter option.

CAFFÉ SHAKERATO ICED SHAKEN ESPRESSO Espresso freddo shakerato con ghiaccio. Chilled espresso shaken with ice.	4.00 €
CAFFÉ SHAKERATO ALCOLICO ALCOHOLIC ICED SHAKEN ESPRESSO Versione con liquore del classico shakerato. Iced shaken espresso with added liquor.	6.00 €
CAFFÉ MACCHIATO ESPRESSO WITH MILK Espresso con una goccia di latte caldo o latte freddo. Espresso with a touch of hot milk or cold milk.	2.00 €
CAFFÉ D'ORZO PICCOLO SMALL BARLEY COFFEE Bevanda alternativa al caffè, a base di orzo tostato. Caffeine-free drink made from roasted barley.	2.00 €
CAFFÉ D'ORZO GRANDE BARLEY COFFEE Versione grande della bevanda a base di orzo. Larger version of caffeine-free barley drink.	2.50 €
CAPPUCCINO CAPPUCCINO Espresso con latte montato e schiuma cremosa. Espresso with steamed milk and creamy foam.	3.50 €
CAFFÉ AMERICANO DECAFFEINATED COFFEE Espresso allungato con acqua calda. Espresso diluted with hot water.	3.00 €

LATTE

3.00 €

MILK

Latte semplice servito caldo o freddo.

Cold or Hot Milk, comforting and simple.

LATTE FREDDO CON GHIACCIO

5.00 €

ICED LATTE

Espresso freddo con latte e ghiaccio.

Chilled espresso with milk and ice.

LATTE FREDDO ALLA VANIGLIA

6.00 €

ICED VANILLA LATTE

Espresso freddo con latte, ghiaccio e sciroppo alla vaniglia.

Iced latte with vanilla syrup.

TE CALDO

3.50 €

HOT TEA

Te servito caldo.

Tea served hot.

CAMOMILLA

3.50 €

CHAMOMILE TEA

Infuso naturale e rilassante.

Natural and calming herbal infusion.



DESSERT



CHURROS



3 CHURROS

5.00 €

3 COATED CHURROS

Frittelle ricoperte con creme al gusto di nutella, pistacchio e latte condensato.

Fritters topped with nutella, pistachio cream and condensed milk.



CAFFÈ MESSICO CON CHURROS

7.00 €

MEXICAN COFFEE WITH CHURROS

Caffè messicano alla tequila con panna montata e cacao, servito con 2 churros ricoperti di creme.

Tequila-based Mexican coffee with whipped cream and cocoa, served with 2 churros topped with assorted creams.



DOLCI SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE DESSERTS

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

 7.50 €

CHOCOLATE CHEESECAKE

Streusel di biscotto artigianale, morbida crema al cioccolato, morbida crema di ricotta, streusel alle mandorle.

Homemade biscuit streusel, smooth dark chocolate cream, delicate ricotta cream, and almond streusel.



CHEESECAKE AL PISTACCHIO

 7.50 €

PISTACHIO CHEESECAKE

Crema di ricotta e pistacchio con streusel alle mandorle e granella di pistacchio.

Smooth ricotta and pistachio cream layered with almond streusel and crunchy pistachio crumbles.



DOLCI SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO GLUTEN FREE & DAIRY FREE DESSERTS

CREMA CAFFÉ CREAMY COFFÉ

4.50 €

Crema al caffè leggermente caramellata.
Lightly caramelized creamy coffee mousse.

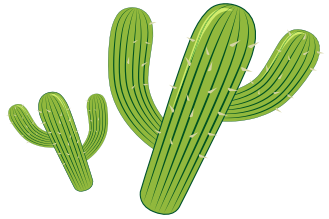


TIRAMISÙ SPECIAL SPECIAL TIRAMISÙ

7.00 €

Un classico intramontabile in versione senza glutine e senza lattosio. Savoiardo senza glutine imbevuto di caffè, avvolto da una mousse al mascarpone vegetale. Un tocco di cacao amaro ne esalta ogni strato.
A timeless classic in a gluten- and dairy-free version. Gluten-free ladyfinger soaked in coffee, wrapped in a plant-based mascarpone mousse. A touch of bitter cocoa enhances every layer.





SOPHIA SPECIAL

SPECIAL SOPHIA

8.00 €

Eleganza e intensità in una monoporzione senza glutine e senza lattosio.
Mousse al cioccolato fondente con cuore di nocciola su una dacquoise al cocco.
Una leggera polvere di cocco ne rifinisce la forma a cuore per un dessert che conquista al primo sguardo.

Elegance and intensity in a single-serving gluten- and dairy-free dessert.
Dark chocolate mousse with a hazelnut heart on a coconut dacquoise.
A light dusting of coconut completes the heart shape for a dessert that wins you over at first glance.



FRUTTATI FRUITY

SARA

7.50 €

LIME & PINEAPPLE DELIGHT

Trancio con base croccante di corn flakes, bisquit al limone, mousse all'ananas e lime.

Crunchy cornflakes base, lemon sponge and pineapple-lime mousse.



MIA MANGO

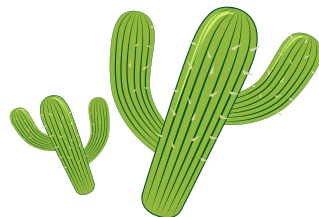
7.50 €

MANGO FANTASY

Mousse al mango con cuore di mango fresco a cubetti, ricoperta da glassa alle arachidi e decorata con ghiandola di cioccolato al mango.

Mango mousse with a center of fresh mango cubes, peanut glaze and mango chocolate decoration.





DELIZIA AL LIMONE

8.00 €

LEMON DELIGHT

Tipico dolce della Costiera Amalfitana: morbido pas di Spagna, crema pasticcera al limone, ricoperta con una soffice montata.

Traditional dessert from the Amalfi Coast: soft sponge cake filled with lemon pastry cream, topped with a light whipped cream.



DELIZIA ALLE FRAGOLE

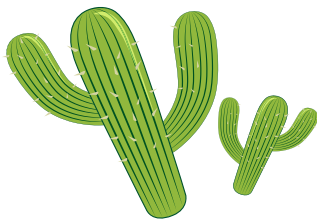
8.00 €

STRAWBERRY DELIGHT

Tipico dolce della Costiera Amalfitana: morbido pas di Spagna con un interno di Chantilly e cubetti di fragole fresche, ricoperta con una soffice montata di panna alle fragole.

Traditional dessert from the Amalfi Coast: soft sponge cake filled with Chantilly cream and fresh strawberries, topped with strawberry whipped cream.





SOLE AL PASSION FRUIT

7.50 €

SUN

Mousse al cioccolato bianco, cuore morbido al passion fruit, soffice dacquoise, glassa al cioccolato bianco con granella di pistacchio con polvere oro.

White chocolate mousse, soft passion fruit heart, light dacquoise, white chocolate glaze with chopped pistachios and gold dust.



CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

7.00 €

BERRY CHEESECAKE

Frutti di bosco, gelée ai frutti rossi, crema al formaggio e base di biscotto artigianale.

Berries, berry gelée, cream cheese and cookie base.



AMANTI DEL PISTACCHIO

PISTACHIO LOVERS

BABÀ AL PISTACCHIO

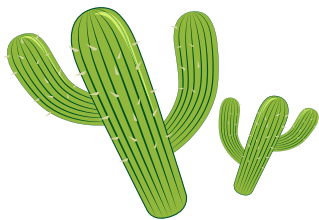
7.50 €

PISTACHIO RUM BABÀ

Babà artigianale al rum scomposto con crema al pistacchio e granella croccante.

Deconstructed artisanal rum babà with pistachio cream and crunchy pistachio crumble





ORO DI DUBAI

9.00 €

DUBAI CHOCOLATE GOLD

Mousse al pistacchio con cuore di pasta kataifi e pistacchio adagiata su un biscotto croccante con un esplosione di crema kataifi.

Pistachio mousse with a heart of kataifi pastry and pistachio, laid on a crunchy biscuit with an explosion of kataifi cream.



PER I PIU GOLOSI FOR THE SWEET TOOTH

TRESOR 3 CIOCCOLATI

7.00 €

TRIPLE CHOCOLATE DELIGHT

Cioccolato fondente, al latte e bianco si fondono in un abbraccio cremoso su base croccante. Una glassa al cioccolato lucente ne riflette l'eleganza, impreziosita da un tocco d'oro.

Dark, milk, and white chocolate blend together in a creamy embrace over a crunchy base. A shiny chocolate glaze reflects its elegance, enriched with a touch of gold.



BACIO AL CIOCCOLATO

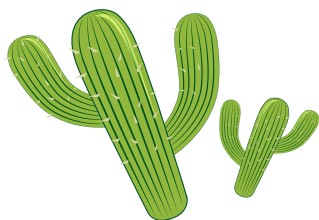
7.00 €

BACIO CHOCOLATE MOUSSE

Mousse cremosa al cacao con granella di nocciole, glassa al cioccolato e nocciole.

Creamy dark chocolate mousse with hazelnut crumble, chocolate glaze and hazelnuts.





NUVOLA

8.00 €

COCONUT CLOUD

Mousse al cocco con cuore morbido di cioccolato fondente, cocco rapé e soffice biscotto al cioccolato.

Coconut mousse with a soft dark chocolate heart, created coconut and chocolate biscuit.



CHEESECAKE AL KINDER BUENO

7.00 €

KINDER BUENO CHEESECAKE

Strato di crema al cioccolato gold, mousse alla vaniglia e nocciole caramellate su biscotto artigianale.

Layer of gold chocolate cream, vanilla mousse and caramelized hazelnuts on a handmade cookie base.



FRUTTA FRESCA FRESH FRUIT



ANANAS ACAPULCO



9.00 €

ACAPULCO PINEAPPLE

Ananas fresco condito con succo di lime, zucchero di canna, miele d'agave e Grand Marnier.

Fresh pineapple dressed with lime juice, brown sugar, agave syrup and a touch of Grand Marnier.

ANANAS ALLA GRIGLIA



12.00 €

GRILLED PINEAPPLE

Ananas grigliato con zucchero di canna ed una spolverata di cannella.

Grilled pineapple slices topped with brown sugar and a sprinkle of cinnamon.

FRUTTA DI STAGIONE



DA 6.00€ A 10.00€

SEASONAL FRUIT

Frutta fresca selezionata in base alla disponibilità del periodo.

Fresh seasonal fruit selected according to availability.

FRAGOLE E PANNA



8.00 €

STRAWBERRIES & CREAM

Fragole fresche servite con panna montata o con zucchero di canna e succo di lime.

Fresh strawberries served with whipped cream or brown sugar and lime juice.

