

DURKES

Nos desserts et pâtisseries sardes pour terminer en douceur

<i>TiramiSardu</i>	8
Le tiramisarde à notre façon.	
<i>Pappai biancu</i>	8
Flan de lait de vache frais au zeste d'agrumes, confiture sarde du moment.	
<i>Arrescottu cun mèli (uniquement en saison)</i>	9
Fromage frais de petit lait de brebis, éclats d'amandes grillées et coulis de miel de fleur d'asphodèle.	
<i>Sebadas</i>	12
Chausson tiède fourré au fromage frais de brebis et zestes d'agrumes, coulis de miel amer d'arbouse.	
<i>Coppa Durke Amagra</i>	12
Notre coupe de Crème Glacée à la fleur de lait, gros éclats de macaron rôtis à l'amande amère, Sirop de réduction de miel, pollen et coing.	
<i>Amaretti. Pabassini di Sapa. Caschettas. Tilleccas e Torrone di Tonara</i>	18
Notre nouvel assortiment de pâtisseries traditionnelles :	
* Macaron rustique à l'amande amère, rôtis au four à bois.	
* Pate de moût de raisin cuit au chaudron, zestes d'agrumes, éclats d'amande et raisins confits.	
* Petit gâteau à la farce de noisettes grillées, miel, cannelle, clou de girofle et eau de fleur d'oranger.	
* Petit gâteau à la farce d'amande, miel, safran et zeste de citron.	
* Nougat tendre du village de Tonara au miel, amandes, noix ou noisettes.	
<i>Culingionis de Mandurra</i>	19
Panier de Merveilles chaudes, farcies d'une pilée d'amande confite au miel et liqueur de zestes d'agrumes, sucre glace.	
<i>Limoni imbriaqu</i>	32
Le dessert qui enivre !	
Pichet de mousse au sorbet Citron et vin blanc Moscato pétillant, mini-babas au Limoncello.	
Deux à quatre personnes.	

NOS CRÈMES GLACÉES



EXTRA-ONCTUEUSES

Turbinées à la demande

Demandez nous les parfums !

La coupe 10

Le pot entier, deux à quatre personnes 30

Prix nets en Euros