



La Carta dei DOLCI





SOUFFLE' BLACK & WHITE

Soufflé con cioccolato fondente
con cacao monorigine dell'Ecuador
ed un cuore dicioccolato bianco liquido.
*Dark chocolate soufflé made with
Ecuador's cocoa seeds with
a liquid white chocolate core.*
Euro 5,00



SOUFFLE' AL PISTACCHIO

Soufflé alcioccolato con
cuore al pistacchioliquido.
Chocolate soufflé with liquid pistachio core.
Euro 5,00



SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore dicioccolato liquido.
Souffle' with a liquid chocolate core.
Euro 5,00

PIRAMIDE AL CIOCCOLATO

Mousse alcioccolato con un cuore di croccante allenocciole su un biscotto al cacao.
Chocolate mousse with a crunchy gianduia core on a chocolate biscuit base.
Euro 5,00



TIRAMISU' SAVOIARDI

Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè.
Mascarpone cream with coffee soaked finger biscuits.
Euro 5,00





MERINGA

Meringa farcita con
crema al gusto vaniglia.
*Meringue filled with
vanilla flavoured cream.*
Euro 5,00



CHEESECAKE AL PISTACCHIO

Semifreddo alla panna e
mascarpone, posato su un letto di
crumble al biscotto e granella di
pistacchio, ricoperto da crema di
pistacchio siciliano
Euro 6,00

TORTINO AL CAFFE' PANNA E CARAMELLO

Semifreddo al caffè e al fior
di latte, ricoperto da crema
al caramello

Euro 6 ,00



TRADITIONAL CHEESECAKE

Cheesecake con basedibiscotto
al burro e formaggio cremoso.
*Cheesecake with butter cookie
base and cream cheese.*

Euro 5,00





CREMOSO AL PISTACCHIO

Morbido biscotto all'anocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi.

Soft hazelnut biscuit base with ricotta cheese cream and pistachios cream on the top, filled with pistachios core, decorated with white chocolate curls and crushed pistachios.

Euro 5,00



CROCCANTE ALL'AMARENA

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, cuore morbido all'amarena, decorato con mandorle caramellate.

Vanilla flavoured semifreddo with a sour cherry core, covered with caramelized almond.

Euro 5,00

COCCO RIPIENO

Noce di cocco ripiena
con gelato al cocco.
*Coconut shell filled with
Coconut ice cream.*
Euro 5,00



CHOCOLATE TEMPTATION

Crema con cioccolato con cacao
monorigine dell'Ecuador, crunch
allanocciola e crema allanocciola
tra due strati morbido Pan di
Spagnolo cacao, ricoperta da
una gustosa glassa al cioccolato.
*Chocolate cake made from Ecuador's
cocoa seeds, filled with chocolate and
hazelnut cream and hazelnut crunch
between two layers of cocoa sponge
cake, covered with chocolate glaze.*
Euro 5,00



Cheesecake al Lampone

Semifreddo alla panna e mascarpone, posato su un letto di crumble al biscotto e granella di pistacchio, ricoperto da glassa di fragole Sangana

Euro 6 ,00



SENZA LATTOSIO E SENZA GLUTINE



COPPA CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO

Crema al gusto di vaniglia con
salsa di lamponi e frutti di bosco
ricoperti di caramello.

*Vanilla cream and raspberry sauce,
topped with berries and caramel.*

Euro 6,00



CREMA CATALANA IN COCCIO

Crema catalana con
zucchero caramellato.

*Catalana cream with
caramelized sugar.*

Euro 6,00



CREMA E PISTACCHIO

Coppa gelato alla crema e al pistacchio
variegato al cioccolato, decorata
con pistacchi pralinati.

*Custard ice cream cup swirled with
chocolate and pistachio ice cream
topped with praline pistachios.*

Euro 5,00



YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Coppa gelato allo yogurt con salsa alla
fragola, decorata con mirtilli e ribes.

*Yogurt ice cream cup swirled with
strawberry sauce and decorated
with blueberries and berry.*

Euro 5,00



TWITTY

Gelato al fiordilatte.
Dairy ice cream.
Euro 5,00



RABBIT

Gelato al fiordilatte.
Dairy ice cream.
Euro 5,00



CIP CIOK

Gelato alcioccolato.
Chocolate ice cream.
Euro 5,00



MAN IN BLACK

Gelato al gusto vaniglia.
Vanilla flavoured ice cream.
Euro 5,00



PRINCIPESSA

Gelato alla fragola.
Strawberry ice cream.
Euro 5,00



SORBETTO AL LIMONE

Sorbetto allimoneda bere.
Lemon sorbet drink.
Euro 4,00



COPPA GELATO MISTA

Gusti: crema, limone,cioccolato.
Euro 4,00

LE NOSTRE PROPOSTE

GELATO FRITTO

Euro 4,00

MOCHI ICE

Euro 5,00

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.