



La Carta dei DOLCI



TRADITIONAL CHEESECAKE

Cheesecake con base di biscotto al burro e formaggio cremoso.
Cheesecake with butter cookie base and cream cheese.
Euro 5,00



SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino decorato
con granella di nocciole pralinate.
Nougat semifreddo topped with crushed praline hazelnuts.
Euro 5,00
• Affogato al caffè Euro 6,00 • Affogato al liquore Euro 7,50



FRAGOLINE

Pasta frolla con crema al gusto di vaniglia e fragoline.
*Vanilla flavoured cream and little strawberries
on a short pastry base.*

Euro 5,00



CREMOSO AL PISTACCHIO

Morbido biscotto alla nocciola 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



TIRAMISÙ SAVOIARDI

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



TIRAMISÙ PISTACCHIO

Un nuovo delizioso tiramisù, composto da biscotti savoiardi inzuppati al caffè e profumati al pistacchio con una deliziosa crema al pistacchio decorata con granella di pistacchi.
A delicious new tiramisù made with Savoiardì cookies, soaked in coffee with the aroma of pistachio, layered with a luscious pistachio cream and decorated with crushed pistachio pieces.
Euro 5,00



TARTUFO COCCO NOCCIOLA

Gelato al cocco con una golosa salsa alla nocciola e cioccolato, decorato con scaglie di cocco, granella di meringa e granella di nocciola pralinata.
Coconut ice cream with a mouth-watering hazelnut-chocolate sauce, decorated with coconut flakes, meringue crumbs, and praline hazelnut crumbs.

Euro 5,00

- Affogato al caffè Euro 6,00 • Affogato al liquore Euro 7,50



TARTUFO NOCCIOLA

Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa.
Hazelnuts semifreddo with a liquid chocolate core, coated with praline hazelnuts and crushed meringue.

Euro 5,00

- Affogato al caffè Euro 6,00 • Affogato al liquore Euro 7,50



TARTUFO CLASSICO

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato,
decorato con granella di nocciole e cacao
*Sabayon semifreddo and chocolate ice cream coated
with crushed hazelnuts and cocoa.*

Euro 5,00

• Affogato al caffè Euro 6,00 • Affogato al liquore Euro 7,50



CREMA CATALANA IN COCCIO

Crema catalana con zucchero caramellato.
Catalana cream with caramelized sugar.

Euro 6,00



STRACCIATELLA

Coppa gelato alla stracciatella e cioccolato,
decorata con nocciole pralinate.

*Stracciatella ice cream cup,
chocolate sauce and praline hazelnuts.*

Euro 5,50



COCCO RIPIENO

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.
Coconut shell filled with Coconut ice cream.

Euro 6,00