

# I NOSTRI DESSERT

ARANCIA SICILIANA IN 3 MANIERE \*

BONET CLASSICO , CREMA CHANTILLY AL CAFFÈ



PANNA COTTA ALLA VANIGLIA E PERA MARTINA AL VINO ROSSO \*

BAVARESE AL FONDENTE 70% , CREMA DI MARRONI E SALSA AL CACAO \*

I SORBETTI E I GELATI FATTI DA NOI \*

GELATO AL MIELE DI LEQUIO BERRIA E INSALATA DI FRUTTI DI BOSCO \*

MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO E TARTUFO CRUMBLE AL CIOCCOLATO E FRUTTI ROSSI

€ 9,00

VINI DA DESSERT AL BICCHIERE

MOSCATO D'ASTI € 4,00

PASSITO DI MOSCATO € 5,00

BAROLO CHINATO € 5,00



CAFFÈ

DICAF SERVITO CON LA NOSTRA PICCOLA PASTICCERIA

€ 3,00

# DESSERT

HAZELNUT TART AND COLD ZABAJONE SAUCE

TRADITIONAL BONET...AND BLOWN

COFFEE PANNA COTTA



PIEDMONT HAZELNUT IN 3 WAYS

SORBETS AND ICE CREAM HOMEMADE\*

LEQUIO BERRIA HONEY ICE CREAM AND RED FRUIT SALAD \*

WHITE CHOCOLATE AND BLACK TRUFFLE FLUFFY, SERVED WITH CHOCOLATE CRUMBLE AND RED FRUIT

€ 9,00

DESSERT WINE BY THE GLASS

MOSCATO D'ASTI € 4,00

PASSITO DI MOSCATO € 5,00

BAROLO CHINATO € 5,00

PEDRO XIMÈNEZ ALVEAR € 6,00

COFFEE



"DICAFF" SERVED WITH PETIT-FOURS

€ 3,00