

DESSERTS

Il nostro Maître pâtissier

vi propone i dessert con ingredienti biologici e naturali

TIRAMISÙ DELL'HOSTERIA

Uova biologiche, caffè 100% Arabica, zucchero, mascarpone
savoardi e cacao amaro

Organic eggs, 100% Arabica coffee, sugar, mascarpone

Ladyfingers, bitter cocoa [1,3,7]

8.80

CHEESECAKE CRUDO AI FRUTTI DI BOSCO

Crumble di biscotto senza glutine e burro biologico, formaggio cremoso, yogurt

frutti di bosco freschi, coulis di lamponi e menta fresca

Gluten-free biscuit and organic butter, cream cheese, yogurt

fresh berries, raspberry coulis, fresh mint [7]



8.80

MOUSSE AI 2 CIOCCOLATI VALRHONA

con cioccolato Valrhona "Guanaja" 70% e ganache di fondente extra Bitter
panna vegetale, glassatura a specchio di cacao amaro e granella di lamponi disidratato

Chocolate mousse with valrhona "Guanaja" 70% chocolate and ganache of dark bitter, vegetable cream

mirror glaze of bitter cocoa and dried raspberries flakes



8.80

CROSTATINA CON FRAGOLINE DI BOSCO

con frolla di farina di avena e crema chantilly

Shortcrust pastry with organic butter, chantilly cream and wild strawberries [3,7]



9.80

CROSTATINA CON FRUTTI DI BOSCO

con frolla di farina di avena e crema pasticcera

Shortcrust pastry with organic butter, custard cream and fresh wildberries [3,7]



9.80

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO

cioccolato Valrhona "Guanaja" 70% e servito con gelato alla Crema

Chocolate cake with warm heart with valrhona "Guanaja" chocolate 70% and served with cream ice cream [3,7]

9.80

DEGUSTAZIONE DI PICCOLA PASTICCERIA

Tasting of our small pastries

13.80

PLATEAU DI FRUTTA DI STAGIONE AFFETTATA AL NATURALE

Natural sliced seasonal fruits plateau



12.50

GELATO ARTIGIANALE

Cioccolato, Pistacchio, Nocciola, Crema, Stracciatella

Vaniglia del Madagascar con Latte di Mandorla

Sorbetto di Limone, Mango, Mandarino

7.80 | 9.80

AFFOGATO AL CAFFÈ ARABICA 100%

Gelato alla Vaniglia del Madagascar

Caffè caldo amaro

Topping al cioccolato

10.80

AFFOGATO AL WHISKY LAPRHOAIG

Gelato alla Crema

Whisky Laprhoaig

Topping al caramello

14.80