

# Villa al Taglio

\*Sauf Crèmes Glacées et Sorbets, Sélection 100% Artisan Glacier

## FORMAGGIO

Assiette de fromage 7.80€

Gorgonzola, Talegio, pécorino

## Dessert du moment : fait maison ♥

Amici Posez- la question « c'est quoi le dessert du moment ? ».....8.00€

## TORTA DI MELE E CARMELLO .....8.30€

Tarte aux pommes « royale Gala », pate sucrée aux amandes, ganache au caramel, pommes confites et chantilly mascarpone

## PISTACCHIO .....8.30€

Un financier pistache, une réduction de cerises amarena et fraises le tout avec une crème gourmande à la pistache

(Les cerises amarena sont obtenues après macération du sucre et des fruits, après une quarantaine de jours d'exposition au soleil)

## MACEDONIA DI FRUTA FRESCA.....8.00€

Jolie salade de fruits et mini madeleine

## IL TIRAMISU il classico e basta.....7.80€

## MOUSSE AL CIOCCOLATO.....8.00€

Belle mousse au chocolat noir, copeaux de chocolat, praliné et cacahuètes caramélisées, chantilly

## PROFITEROLE NAPOLITAINE STRACCIATELLA & CIOCCOLATO.....8.90€ ♥

Énorme profiterole, glace stracciatella, bon chocolat noir tout chaud

## PAVLOVA MANGO E ANANAS.....8.30€

Meringue croquante, mangue et ananas au coulis de fruits exotique, chantilly au mascarpone

## GLACE DAME-BLANCHE, CHOCOLAT LIEGEOIS, BANANA SPLIT..... 8.50€

CAFÉ GOURMAND espresso ou thé, petits desserts du moment.....8.50€ ♥

## SOBETTO E GELATO ARTIGIANALE avec chantilly.....La boule 2.50€

\*Crèmes Glacées & Sorbets faits par un Artisan Glacier

Citron jaune | Limoncello | Framboise | Abricot | Café

Tiramisu | Pistache | Stracciatella | Amaréna | Noisette d'Italie | Praliné Rocher

**Restaurant fermé le Dimanche & Lundi**

**Réservation 02.31.34.89.89**