

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

FORMAGGIO

Assiette de fromage 7.80€
Gorgonzola, Talegio, pécorino

DOLCI

Dessert du moment : fait maison ♥

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

TORTA DI FRUTTA SECCA E CARMELLO8.30€

Tarte aux fruits secs au caramel à la fleur de sel et sa ganache au chocolat blanc

PISTACCHIO8.30€

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)

CIOCCOLATO E LAMPONE.....8.30€ ♥

Mi- cuit tiède au chocolat noir, framboise fraîche à l'intérieur, glace vanille bourbon et chantilly

MACEDONIA DI FRUTA FRESCA.....8.00€

Jolie salade de fruits et mini madeleine

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

MOUSSE AL CIOCCOLATO.....8.30€

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

PROFITEROLE NAPOLITAINE STRACCIATELLA & CIOCCOLATO8.90€ ♥

Énorme profiterole, glace stracciatella, bon chocolat noir tout chaud

MACARON ALLA FRUTTA ESOTICA E CREMA DI COCCO8.30€

Macaron et sa compoté de fruits exotique et crémeux à la noix de coco

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

PROSECCO GOURMAND Coupe de Prosecco 12cl et petits desserts du moment.....12.50€ ♥

CAFÉ GOURMAND expresso, petits desserts du moment.....8.50€ ♥

Thé gourmand...9.50€ ♥

SOBETTO E GELATO ARTIGIANALE avec chantilly.....La boule 3.10€

Citron jaune | Limoncello | Framboise | Fraise | Abricot | Café | Tiramisu | Pistache | Stracciatella
Amaréna | Noisette | Praliné Rocher | Coco

BOISSONS CHAUDES

Expresso Florio / Décaféiné / allongé 1,90 .. Expresso noisette 2,10 .. Expresso crème 2,20 ..

Double expresso 3,80

Expresso con panna (crème fouetté) 3,50 ..Cappuccino ou Cappuccino noisette 3,60

Thés ou infusions 3,20

Restaurant fermé le Dimanche & Lundi

Réservation 02.31.34.89.89

