

Profiterole di Panna e Gelato di Vaniglia



Dolci

Postres

Desserts

Fonduta di Cioccolata 4,30€
Fondant de Chocolate Belga 100%, con Helado a elegir.
100% Belgian Chocolate Fondant, with your choice of Ice Cream flavour.

Cannoli Siciliani 4,30€
Canuitos rellenos de Crema y Tropezones de Chocolate.
Sicilian Cannoli filled with Cream and Crunchy Chocolate pieces.

Crema Tostata al Caramello 4,10€
Crema tostada al Caramelo.
Toasted Cream to Caramel.

Zuccotto di Banana 4,50€
Pastel relleno de Mousse de Banana.
Zucotto Cake stuffed with Banana Mousse.

Torta Foresta Nera 4,30€
Tarta de Chocolate con Guindas y finas Láminas de Chocolate crujiente.
Black Forest Cake with Cherries and thin slices of crunchy Chocolate.

Torta Boscaiola 4,30€
Tarta de Crema Pastelera y Frutos rojos del Bosque.
Custard filled Cake with Berries.

Gelato Assortito Piemontese Doppio (2 Bolas) 3,20€ Triplo (3 Bolas) 4,20€
Variedad de Helados Piemonteses.
Piemontese Ice Cream variety.

Sorbetto di Limone alla Cava 4,10€
Sorbete de Limón al Cava.
Lemon Sorbet to Cava.

Sorbetto di Mandarino alla Cava 4,10€
Sorbete de Mandarina al Cava.
Tangerine Sorbet to Cava.

Tartufo Bianco 4,30€
Mitad de Helado de Chocolate y mitad de Helado de Nata, con corazón de Crema de Café.
Half Vanilla Cream and half Chocolate Ice Cream, with a heart of Coffee Cream.

Profiterole di Panna e Gelato di Vaniglia 4,30€
Profiteroles rellenos de Nata con Chocolate caliente y Helado de Vanilla.
Profiteroles filled with Cream served with hot Chocolate and Vanilla Ice Cream.

Profiterole Bianco 4,20€
Profiteroles con Crema Zabaglione, rellenos de Mousse de Chocolate.
White Profiteroles with Zabaglione Cream, filled with Chocolate Mousse.

Tiramisù 4,10€
Pastel Italiano con Mascarpone al Amaretto y Café.
Italian Cake with Mascarpone, to Amaretto and Coffee.

Fonduta di Cioccolata

