

DOLCÈ AMORE

GOLOSONA

Cremoso ai 5 cioccolati.
Interno a tre strati: bianco, al latte, fondente.
Glassa al cioccolato 90% su croccante al latte
con granella di nocciola
SENZA GLUTINE -6-

Cristian
DESSERT

PARIENOPEA

Due soffici strati di pasta baba' bagnata al
rum, farciti con crema chantilly e fragoline di
bosco e ricoperto da un croccante cioccolato
bianco
-6-

Cristian
DESSERT

QUEEN ELIZABETH

Mousse di cioccolato bianco e fava tonka,
biscotto al tè, nocciole del Piemonte ricoperte
da glassa a specchio -6-

Officine
Zuccherine

PERA

Mousse di cioccolato bianco con cuore di
cioccolato fondente e pera spadellata, ricoperta
da glassa velluto -6-

Officine
Zuccherine

AMBRA

Frolla alla vaniglia, cremoso al cioccolato al
caramello gold, mousse al cioccolato bianco,
glassa al caramello e mandorle caramellate -6-

Officine
Zuccherine

CHEESECAKE

Nutella- Pistacchio di Bronte DOP- Miele e noci-
Frutti di Bosco
-7-

Aria Nuova
—PIZZERIA—
DESSERT

IDEA DI TIRAMISU

Composto al momento.
Savoiard, caffè, spuma al mascarpone, cacao e
chicchi di caffè -7-

Aria Nuova
—PIZZERIA—
DESSERT

PROFUMO D'OTTOBRE

Frolla, confettura d'uva, riduzione d'uva nera e
ganache al cioccolato bianco -7-

Aria Nuova
—PIZZERIA—
DESSERT

CREMA CATALANA

Crema catalana, zucchero di canna e arancia. Servito in
un cestino di frolla -6-

Aria Nuova
—PIZZERIA—
DESSERT



CAPO LINEA

il nostro fine pasto

CAFFE' -1

BERTA

AMARO D'ERBE -4-

LIQUORE ALLA MELANNURCA

DISTILLERIA AMATO -4-

FRANCOIS PEYROT

COGNAC & PERE WILLIAMS -6-

LIMONCELLO

ARTIGIANALE di VICO EQUENSE -4-

AMARA

LIQUORE ALL'ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP -4-

RHUM

J.M. AGRICOLE -6-

LIQUORE DI GELSO NERO

LIQUORI DELL'ETNA -4-

SEA AMARO MZERO

AMARO A BASE DI CEDRO E ACQUA DI MARE -5-