

DESSERT

vi lasciamo la bocca "buona"

VINO E PERCOCHE - LA NOSTRA PRIMA

PIZZA DOLCE (1,3,7,12)

Focaccia al burro, farcita con crema pasticciera, pesche marinate al vino e zucchero di canna, gel di vino rosso, menta -7-



CHEESE CAKE SCOMPOSTA (1,6,7,8)

Scegli il topping: Frutti di bosco, Nocciolata, Caramello e arachidi, Miele e noci -7-



PANNACOTTA (3,6,7,8)

Scegli il topping: Frutti di bosco, Nocciolata, Pesche e amaretti -7-



IDEA DI TIRAMISU (1,3,6,7,8)

Composto al momento. Savoiardi, caffè, spuma di mascarpone, cacao e caffè in grani -7-



LEMONTARTE (1,3,6,7)

Tartina di pastafrolla, ripiena di curd al limone e accompagnata da meringa all'italiana -7-



DESSERT

i nostri partners

AGRESTI - FORMIA -

DOLCEREDENTORE (1,3,7)

Cupola di pasta sfogliata ripiena di crema chantilly, amarena ed un piccolo baba' al rum, con glassa al cioccolato bianco -6-

GOLOSONA (3,7,8)

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

SENZA GLUTINE

PARTENOPEA (1,3,7)

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

OFFICINE ZUCCHERINE - CURTI (CE) -

MIA (1,3,6,7,8)

Mousse al mango con cuore di mango a cube, ricoperta da glassa alle arachidi e decorata con girandola di cioccolato al mango -6-

ORODIDUBAI (1,3,6,7,8)

Mousse al pistacchio con cuore di pasta kataifi e pistacchio adagiata su un biscotto croccante con un'esplosione di crema kataifi -6-

SOPHIA SPECIAL (5,6,8,13)

Eleganza e intensità in una monoporzione **SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO**. Mousse al cioccolato fondente con cuore di nocciola su una dacquoise al cocco gluten free. Una leggera polvere di cocco ne rifinisce la forma a cuore per un dessert che conquista al primo sguardo -6-

TIRAMIFREE (5,6,8,13)

Un classico intramontabile in versione **SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO**. Savoiardo senza glune imbevuto di caffè, avvolto da una mousse al mascarpone vegetale. Un tocco di cacao amaro ne esalta ogni strato -6-