

Desserts

HOMEMADE



FIORIERA DI TIRAMISU CON TERRA AL CIOCCOLATO

Tiramisu with chocolate soil
6,50€

CREME BRULÉE 5,50€



CANNOLO SICILIANO,
CANDITI ARTIGIANALI, PISTACCHI E CIOCCOLATO
Sicilian cannolo with our candied fruit, pistacchio and chocolate
6€

TORTA DELLE ROSE SU CREMA CHANTILLY
"Roses cake" with chantilly cream
6€



MINI TORTA FORESTA NERA CON FRAGOLINE DEL BOSCO 6,50€
Black forest cake with wild strawberries

PAVLOVA, CREMA AL COCCO E MANGO CANDITO 6,50€
Pavlova, coconut cream & candied mango

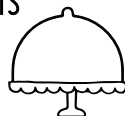


ANANAS BRULÉE, ZUCCHERO DI CANNA E CANNELLA 5€
Pineapple brulee with sugar cane and cinnamon

DEGUSTAZIONE DI SBRISOLONE FATTE IN CASA 6€
classica, pistacchio, nocciola, cioccolato con arachidi
TASTING OF "SBRISOLONA", TYPICAL MANTUAN MINI CAKES:
CLASSIC, PISTACHIO, HAZELNUT & CHOCOLATE WITH PEANUTS

ALZATA DI PASTICCERIA SECCA 6€

HOMEMADE MIGNON PASTRIES



CAFFE ESPRESSO GOURMET 4€
CAPPUCCINO GOURMET 5€
THE GOURMET 6€

con selezione di pasticceria secca
WITH HOMEMADE MIGNON PASTRIES