

La nostra pasticceria

Pastry

Millefoglie con crema pasticcera - Sweet puff pastry with custard 6,00

Mousse ai due cioccolati -Two chocolate mousse 6,00

Macarons – Biscuits 6,00

“Polvere di stelle” pan di spagna con crema chantilly e gocce di cioccolato 6,00

Sponge cake with chocolate and chantilly cream 6,00

Tiramisù in tazza - Cup of tiramisu 6,00

Meringata chantilly - Meringue cake and chantilly cream 6,00

Semisfera al pistacchio e cioccolato bianco – pistachio-chocolate mousse 6,00

I dolci vengono accompagnati da un calice di verduzzo passito La tunella

The cakes are accompanied by a glass of verduzzo passito La Tunella

Sorbetto e gelati

Sorbet and ice cream

Sorbetto alla crema e caffè – Cream-caffè sorbet 4,00

Sorbetto al limone – Lemon sorbet 4,00

Gelato fiordilatte - Ice cream 4,00

Gelato al limone - Lemon ice cream 4,00

La frutta

Fruits

Cigno d’ananas - Natural pineapple 5,00

Cestino di fragole - Basket of strawberries 5,00