



RISTORANTE  
PIZZERIA • GRILL



RISTORANTE  
PIZZERIA • GRILL



## CARTA DEI DOLCI

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale*

\* prodotti freschi surgelati

COPERTO • € 1,50



## I NOSTRI DOLCI

### BABÀ ALLA CASSATA • € 6,00



Babà napoletano al rum con crema alla cassata siciliana con ricotta gocce di cioccolato e granella di pistacchi

### BROWNIES • € 6,00



Delizioso dolce americano leggermente croccante all'esterno e morbido all'interno  
Una ricetta ricca di cioccolato, come da tradizione, arricchita con noci pecan e mandorle servita con salsa mou, e nocciole sabbiate

### CANNOLO • € 6,00



L'originale cannolo siciliano preparato al momento dai nostri pasticceri per rendere una cialda friabile e la cremosità della crema

### CROSTATINA • € 6,00



Crostatina al cioccolato bianco fragoline di bosco e meringhette

### CHEESECAKE • € 6,00



Un dolce irresistibile dal blend di formaggi cremosi selezionati con gli originali biscotti digestive. Dai vari gusti da guarnire a tuo piacimento alla Nutella, fragola, caramello, frutti di bosco, pistacchio e cioccolato

### COPPA MORBIDA E CROCCANTE • € 6,00



Cremoso di panna cotta, morbido di bisquit al cioccolato croccante di mandorle e bignè al caramello

### IL PISTACCHIOSO • € 6,00



Gustoso e morbido semifreddo al pistacchio home Made, con torrone al pistacchio, un delizioso shortbread e un biscotto tipico scozzese tradizionalmente preparato con una parte di zucchero, due di burro e tre di farina, con aggiunta di sale Maldon

### TIRAMISÙ • € 5,50



Il nostro inimitabile tiramisù della nonna rivisitato dai nostri chef con cremosa crema al mascarpone savoiardi bagnati al caffè ristretto e chicchi di caffè ricoperti di cioccolato

## I DOLCI BINDI

### CREMA CATALANA IN COCCIO • € 5,80



Crema catalana con zucchero caramellato

### COPPA AI TRE CIOCCOLATI • € 5,80



Crema ai tre cioccolati

### COPPA CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO • € 5,80



Crema al gusto di vaniglia con salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello

### COPPA AL LIMONE DI SORRENTO IGP • € 5,80



Pan di Spagna con inzuppatura al succo di "Limone di Sorrento IGP", crema al gusto vaniglia con salsa al succo di "Limone di Sorrento IGP" decorata con granella di pistacchi

### STACCIATELLA • € 5,80



Coppa gelato alla stracciatella e cioccolato, decorata con nocciole pralinate

### TIRAMISÙ GLUTEN FREE • € 5,80



Crema al mascarpone e pan di Spagna con inzuppatura al caffè

### CROCCANTE AL PISTACCHIO • € 5,50



Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con il cuore di pistacchio, decorato con granelle di mandorle caramellizzate

### PROFITEROL SCURO • € 5,50



Bignè con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato

### SEMIFREDDO AL TORRONCINO • € 5,50



Gelato semifreddo al torroncino decorato con granelle di nocciole pralinate

### SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO • € 5,50



Soufflè con cuore di cioccolato liquido

### TARTUFO CLASSICO • € 5,50



Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao

### SORBETTO AL LIMONE • € 4,50

Sorbetto al limone da bere

### CIP CIOK • € 4,00



Gelato al cioccolato (in contenitore a forma di pupazzo)

### RABBIT • € 4,00



Gelato di fiordilatte (in contenitore a forma di pupazzo)