



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)