

I nostri dolci fatti in casa

Nos desserts maison

Our homemade desserts



Frittelle di mele dal cuore tenero ed elegante nota di cannella e gelato alla vaniglia euro 6,00

Beignets aux pommes avec une note tendre et élégante à la cannelle, accompagné avec glace à la vanille

Apple fritters with a tender and elegant note of cinnamon and vanilla ice cream

Semifreddo al torroncino, profumi al genepy e croccante di frutta secca e specchio di cioccolato euro 7,00

Parfait au nougat, arômes de génépy et croquants de fruits secs et chocolat

Nougat parfait, genepy and crunchy aromas of dried fruit and chocolate

Panna cotta alla lavanda e mirtillo su crumble di pasta di melica euro 6,00

Panna cotta lavande et myrtille sur un crumble de pâte de melica

Lavender and blueberry panna cotta on a melica paste crumble

Birramisù "Brasserie" Tiramisù tradizionale con aggiunta di birra artigianale in versione della casa . euro 7,00

Birramisù "Brasserie" Tiramisu traditionnel avec ajout de bière artisanale dans une version maison

Birramisù "Brasserie" Traditional tiramisu with the addition of craft beer in a homemade version

Tartelette di pasta frolla ripiena di crema pasticcera e frutti rossi di stagione euro 7,00

Tartelettes de pâte sablée fourrées de crème pâtissière et de fruits rouges de saison

Shortcrust pastry tartlets filled with custard and seasonal red fruits

Il nostro tortino di cioccolato Valrhona dal cuore caldo accompagnato da gelato alla vaniglia euro 8,00

Notre moelleux au chocolat Valrhona au cœur chaud accompagné de glace à la vanille

Our warm Valrhona chocolate moelleux cake with vanilla ice cream

Con i nostri dessert fatevi consigliare un calice di vino "passito" euro 4,50

Avec nos desserts, demandez un verre de vin "passito"

With our desserts, ask for a glass of "passito" wine

