



MENU DOLCI



CHEESECAKE AL MANGO € 6,50

Cremoso cheesecake ripieno di mango e passion fruit sulla base di un croccante biscotto al burro.

allergeni: 1-3-6-8 ***



COCCO E MANGO | € 6,50

Fresca mousse al cocco con inserto al mango e passion fruit su pan di spagna alla vaniglia, ricoperta da una glassa al mango e decorata con una fragolina al cioccolato bianco.

allergeni: 1-3-7 ***



RUBICONDA | € 6,50

Cioccolato bianco e crema di pistacchio avvolti da una golosa glassa all'amarena sopra un pan di spagna profumato agli agrumi e alla vaniglia.

allergeni: 1-3-5-6-7-8 ***



FONDENTE E LAMPONE € 6,50

Un esplosione di lampone accompagnata da una mousse al cioccolato fondente decorata con oro in polvere su una base al cacao.

allergeni: 1-3-5-6-7-8 ***



TRE ANIME | € 6,50

Una combinazione di tre strati di semifreddo: cioccolato bianco, al latte e fondente, sopra una base di pan di spagna profumato agli agrumi e alla vaniglia.

allergeni: 1-3-6-7-8 ***



RE DI SICILIA | € 6,50

Soffice mousse di pistacchio ripiena di arancia e caramello salato, pistacchi in granella e base con pan di spagna al cioccolato bagnato alla vaniglia.

allergeni: 1-3-5-6-7-8 ***



LA GOLOSA | € 6,50

Un croccante strato di cioccolato al latte e cereali scroky avvolge una mousse alla nocciola con un sorprendente ripieno di nocciole caramellate.

allergeni: 1-3-6-7-8 ***



FORESTA NERA | € 6,50

Morbida mousse alla vaniglia con un gustoso inserto al cioccolato fondente e all'amarena su una base al cioccolato

allergeni: 7 ***



PASSIONE | € 6,50

Anima di lampone avvolta da una mousse di cioccolato bianco e lime, croccante al cioccolato e pan di spagna bagnato alla vaniglia.

allergeni: 1-3-6-7 ***

ALLERGENI: 1 glutine – 3 uova – 5 arachidi – 6 soia – 7 latte – 8 frutta a guscio

*** nello stabilimento di produzione, sono presenti glutine, sedano, semi di sesamo e senape, anidride solforosa e lupini.

DOLCI



CROCCANTE ALL'AMARENA | € 6,50

Dessert semifreddo con crema alla vaniglia, cuore all'amarena e granella di mandorle caramellate
allergeni: 1-7-8 ***



CROCCANTE AL PISTACCHIO | € 6,50

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, cuore al pistacchio e granella di mandorle caramellate
allergeni: 1-7-8 ***



CREMOSO AL PISTACCHIO | € 6,50

Biscotto alla nocciola, crema di ricotta e pistacchio, cuore al pistacchio, riccioli di cioccolato bianco, granella di pistacchi
allergeni: 1-7-8 ***



COPPA TIRAMISÙ GLUTEN FREE | € 6,50

Crema al mascarpone e Pan di Spagna con inzuppatura al caffè
allergeni: 3-7-8 ***



HIP HOP | € 4,50

Gelato alla fragola

allergeni: 1-7 ***



PAN DAN | € 4,50

Gelato al gusto di vaniglia

allergeni: 1-7 ***



CIP CIOK | € 4,50

Gelato al cioccolato

allergeni: 1-7 ***

MOCHI | € 5,50 - Tipico dolce giapponese di riso glutinoso farcito con gelato a scelta tra:

- Cioccolato
- Fior di Ciliegio
- Frutto della passione
- Tè verde
- Cocco e cioccolato

allergeni: 6-7-8 ***



Coppa gelato con 3 gusti a scelta tra: fragola, tè verde, crema

€ 4,50

Sorbetto al limone

€ 4,50

Ananas fresco

€ 4,50

ALLERGENI: 1 glutine – 3 uova – 5 arachidi – 6 soia – 7 latte – 8 frutta a guscio

*** nello stabilimento di produzione, sono presenti glutine, sedano, semi di sesamo e senape, anidride solforosa e lupini.

