

Giorgio
dal 1970
cucina e pizza

Saranno Golosi ...

La nostra pasticceria

E' arrivato l'inverno ... € 7.00
Operà, cioccolato, spezie, arancio, frutta secca al mascobado

 Oopsss!!! Mi è caduto il tiramisù! Vol. 2 € 7.00
Crema nocciola, tiramisù, spugna di caffè, gelato di caramello mou al rhum

Il " Pistacchiopensiero" € 7.00
Semifreddo al pistacchio, la sua crema tra due biscotti, il crumble,
la salsa profiterole al rhum

Non far sapere quant'è buono il vegan con le pere € 7.00
Sfoglie croccanti creme e pere ...

Mistermandarino € 7.00
Mandarino candito, morbido di torrone, innesti di cioccolato

Elogio alle morbidezze € 6.50
Creme brulèe alle pere e cannella, gelato liquerizia

Torta tenerina al cioccolato e gelato fiordilatte € 6.50

Carpaccio d'ananas, gelato alla crema, caramello all'arancia € 6.50

Cialda ripiena al mascarpone ai 2 cioccolati € 6.50

P.S.: Chiedi al cameriere, il pasticciere non sta mai fermo...

 Con la Giorgio's Card €6.00

Chef di Cucina
Roberto Cerbara

I vini dolci

"Bel Piano" Moscato D'Asti DOCG € 14.00
Moscato 100% - Cascina Fonda - **Piemonte**

Albana Dolce di Romagna DOCG € 12.00
Albana 100% - Zavalloni - **Emilia Romagna**

Lambrusco Amabile IGT € 14.00
Lambrusco 100% - Casali - **Emilia Romagna**

Per le preparazioni di pasticceria a crudo, vengono esclusivamente utilizzate uova pastorizzate.

Mantecati e sorbetti

Gelato artigianale al pistacchio mantecato con Calvados	€ 8.00
Gelato artigianale al fondente mantecato con Rum e polvere d'arancio	€ 8.00
Sorbetto al caffè	€ 5.00
Sorbetto al limone	€ 5.00

Dalla nostra cantina

I calici da dessert Moscato, Passito, Vin de glace	€ 5.00 - € 8.00
---	-----------------

Dalla nostra rummeria

Abbinamenti con cioccolato extra fondente, polvere di caffè e fettina d'arancia	€ 8.00 - € 15.00
--	------------------

Dalla nostra selezione di birre

Whiskey Porter - birrificio Batzen Bolzano	€ 8.00
Birra nera, dalla schiuma compatta e cremosa, in stile Porter inglese, complessa e bilanciata, matura per mesi in botti di Bourbon, questo lungo affinamento fa sì che il legno conferisca alla birra morbidi sentori di vaniglia e cocco, oltre ai piacevoli aromi di caffè, liquirizia e Whiskey. Ottima da fine pasto, servita ad una temperatura di 13 gradi, si abbina perfettamente ai dolci soprattutto al cioccolato.	33 cl.
Alc.5,5% Vol. / Stile: Porter inglese / Colore: Nero / IBU: 35	