


Saranno Golosi...

la nostra pasticceria

Passeggiata Estiva € 7.00
Bavarese ghiacciata alla vaniglia, frutta, crumble al rabarbaro, ghiac-cioccolato, granita di pesche e lime

 Un momento!!! La tortina è pronta € 7.00
Savoiaro al caffè, montato al tiramisù, aria e gelo di Borghetti, frutta estiva in gel

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

Il Vaso... veg. € 7.00
Crema catalana alla curcuma, mascobado, pinzimonio di frutta fresca e secca

Dolcezza sotto zero € 7.00
Il biscotto, la cassata, l'albicocca

Elogio alle morbidezze: € 6.50
Creme brulèe alle pesche, gelato ai mirtilli, cannella, ginger


Torta tenerina al cioccolato e gelato alla crema € 6.50

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

Cialda ripiena di mascarpone, scaglie ai 2 cioccolati € 6.50

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

Chef di Cucina
Roberto Cerbara

 Con la Giorgio's Card €6.00

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

Gelato artigianale al melone mantecato con Porto

€ 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