


Saranno Golosi...

la nostra pasticceria

E' arrivato l'autunno ... € 7.00
Operà, cioccolato, spezie, arancio, castagne 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

Il Vaso ... veg. € 7.00
Cremoso di mandorla, pane dolce di riso, mele e rosmarino,
copertura rocher

Ciambella, non fare la crostata € 7.00
Movimenti di frolla, creme, gelato e frutta

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


Torta tenerina al cioccolato e gelato alla crema € 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...

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

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