



# DOLCI

\*\*\*\*\* 5 € \*\*\*\*\*

## TIRAMISU' [1.3.8.7.]

[tuorlo d'uovo, mascarpone, biscotto, caffè, cioccolato fondente]

## CREME BRULEE [3.7.]

[panna, zucchero, tuorlo, zenzero, arancia e limone]

## CHEESE CAKE [1.7.]

[biscotto, ricotta philadelphia, yogurt, panna, zucchero a velo, more, ribes, lamponi e mirtilli]

## CROSTATINA AL CREMOSO DI RICOTTA FRESCA E VISCIOLE [1.3.7.]

[ricotta, visciole, zucchero, rum, uova, burro]

## LA NOSTRA TORTA DELLA NONNA [1.3.7.8.] Crema leggera al limone, frolla alla nocciola e pinoli caramellati

[latte, tuorlo, limone, zucchero, amido di mais, pinoli]

## FRANGIPANE ALLE MELE [1.3.7.]

Con Gelato allo zabaione

[uova, farina, zucchero, latte]

## MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE [5.7.8.]

Con arachidi salate e salsa mou

[panna, cioccolato al latte e fondente, zucchero, arachidi salate]

## FROLLA AL CAGAO [1.3.7.8.]

Mousse di marron glacé e meringa

[farina, cacao, tuorlo, zucchero, ricotta, castagne, panna]

## GIAMBELLINE AL VINO ROSSO E NOCI [1.5.8.12]

[farina, olio di semi, vino rosso, zucchero, noci]

## CANTUCCI [1.3.8.]

[Farina tipo 1, mandorle, zucchero di canna, miele, limone, uova]



# FRUTTA

TAGLIATA DI FRUTTA ESOTICA 8 €

ANANAS 5 €

MANGO 8 €

FRUTTI DI BOSCO 12 €



# FORMAGGI

GORGONZOLA MIELE E NOCI [7] 8 €

VINO DA DESSERT CONSIGLIATO:  
APHRODISIUM 2015 CASALE DEL GIGLIO  
6 € al calice

La nostra pasticceria: Caterina Tassi



# Dolci

---

Collegio

VINI, LIQUORI & CIBO

---

