

DESSERTS

Il nostro Maître pâtissier

vi propone i dessert con ingredienti biologici e naturali

TIRAMISÙ DELL'HOSTERIA

Uova biologiche, caffè 100% Arabica, zucchero, mascarpone savoiardi senza glutine, panna, cacao amaro, cioccolato Valrhona e nocciole
Arianna's organic eggs, 100% Arabica coffee, sugar, mascarpone gluten-free ladyfingers, cream, bitter cocoa, valrhona chocolate and hazelnuts [3,7,8]

  8.80

CHEESECAKE CRUDO AI FRUTTI DI BOSCO

Crumble di biscotto senza glutine e burro biologico, formaggio cremoso, yogurt frutti di bosco freschi, coulis di lamponi e menta fresca
gluten-free biscuit and organic butter, cream cheese, yogurt fresh berries, raspberry coulis, fresh mint [7]

  8.80

MOUSSE AI 2 CIOCCOLATI VALRHONA

Valrhona "Guanaja" 70% e ganache di fondente extra Bitter, con panna vegetale e glassatura a specchio di cacao amaro con granella di lampone disidratato
valrhona chocolate mousse of "Guanaja" 70% and ganache of dark bitter, vegetable cream mirror glaze of bitter cocoa, dried raspberries flakes [6,8]

  8.80

CROSTATINA CON FRAGOLINE DI BOSCO

fatta con farina di avena e crema chantilly
Shortcrust pastry with organic butter, chantilly cream and wild strawberries [3,7]

  9.80

CROSTATINA CON FRUTTI DI BOSCO

fatta con farina di avena e crema pasticcera
Shortcrust pastry with organic butter, custard cream and fresh wildberries [3,7]

  9.80

DEGUSTAZIONE DI PICCOLA PASTICCERIA

Bigné, mousse, crostatina ai frutti di bosco, macaron e biscottini assortiti
Tasting of small pastries, cream puffs, mousse, wildberries tartlet, macarons and biscuits [1,3,6,7,8]

 13.80

PLATEAU DI FRUTTA DI STAGIONE AFFETTATA AL NATURALE

Natural sliced seasonal fruits plateau

  11.50

GELATO ARTIGIANALE



Cioccolato, Pistacchio, Nocciola, Crema, Stracciatella

Cioccolato con Latte di Mandorla, Vaniglia del Madagascar con Latte di Mandorla

Sorbetto di Lampone, Mango, Mandarino

Panna montata

7.80 | 9.80

AFFOGATO AL CAFFÈ ARABICA 100%

Gelato alla Vaniglia del Madagascar
Caffè caldo amaro
Topping al cioccolato
10.80

AFFOGATO AL WHISKY LAPRHOAIG

Gelato alla crema
Whisky Laprhoaig
Topping al caramello
14.80