

I nostri dolci

Millefoglie con, fragole, panna e gelato € 9.00

Mille-feuille with whipped cream, ice cream and strawberries

Millefeuille avec crème fouettée, glac et fraises

Cremeschnitte mit Schlagsahne, Eis und Erdbeeren

Sfogliatina di mele caramellate, gelato al fiordilatte € 9.00

Warm apple puff pastry with ice cream

Petit friend chaud aux pommes avec glace

Warme Apfel-Blatterteig-Tasche

Tiramisù La Quartina € 9.00

Tiramisù

Tiramisù

Tiramisù

Tarte Tatin con gelat fiordilatte e panna € 9.00

Tart Tatin with whipped cream

Tarte Tatin avec crème fouettée

Tatin-Murbeteigkuchen mit Schlagsahne

Semifreddo all'amaretto con gelato al cioccolato € 9.00

Macaroons parfait with chocolate ice cream

Parfait aux amandes et glace au chocolat

Weisser Mandelmmakronen-Halbgefrorenes mit Schokoladeneis

*Insalatina di pesche al basilico con gelato alla crema,
scaglie di cioccolato e amaretti* € 9.00

Salad peaches in basil with ice cream, pure chocolate and macarons

Salad de peches au basilic avec glace, chocolat fondant et bisquit secs aux amandes

Pfirsichsalat in Basilikum mit Eis, Kuverture und Mandelmakronen

Coppa di frutti di bosco con sorbetti € 9.00

Wild berries with sorbet

Fruits de bois avec sorbet

Waldbeeren mit Sorbet

I vini da dessert in bicchiere

<i>Moscato d'Asti "Vigna senza nome" Braida (Piemonte)</i>	€ 7.00
<i>Brachetto d'Asti Scanavino (Piemonte)</i>	€ 6.00
<i>Passito Torcolato di Breganze Maculan (Veneto)</i>	€ 8.00
<i>Ambar Moscato liquoroso Florio (Sicilia)</i>	€ 7.00
<i>Kabir Moscato liquoroso Donna Fugata (Sicilia)</i>	€ 8.00
<i>Zighidi Passito di Pantelleria Florio (Sicilia)</i>	€ 8.00
<i>Ben Ryè Passito di Pantelleria Donna Fugata (Sicilia)</i>	€11.00
<i>Sauternes "Chateau Les Justices" (Francia)</i>	€8.00
<i>Pedro Ximenez Colosia vino dolce liquoroso (Spagna)</i>	€ 8.00