

I nostri dolci

Gelato al forno con meringhe, fragole, cioccolato e panna montata € 9.00

*Baked ice cream with strawberries , meringue , chocolate and cream
Glace au four avec fraises , meringues , chocolat et crème fouettée
Überbackenes Eis mit Erdbeeren, Schokolade, Meringe und Schlagsahne*

Sfogliatina di mele caramellate con gelato alla crema € 9.00

*Warm apple puff pastry with ice cream
Petit friand chaud aux pommes avec glace
Warme Apfel-Blatterteig-Tasche*

Semifreddo all'amaretto con gelato al cioccolato € 9.00

*Macaroons parfait with ice cream chocolate
Parfait aux amandes avec glace au chocolat
Weisser Mandelmmakronen-Halbgefrorenes mit Schokoladen Eis*

Tarte Tatin con panna e gelato fiordilatte € 9.00

*Tart Tatin with whipped cream and ice cream
Tarte Tatin avec crème fouettée et glace
Tatin-Murbeteigkuchen mit Schlagsahne und Eis*

Tiramisù La Quartina € 9.00

*Tiramisù
Tiramisù
Tiramisù*

Biancomangiare con frutti di bosco € 9.00

*Panna cotta with berries
Panna cotta au caramel avec des bai
Panna cotta mit Beeren*

Macedonia di frutta fresca con sorbetto limone e mandarino € 9.00

*Fresh fruit salad with lemon and mandarin sorbet
Salade de fruits frais avec sorbet citron et mandarine
Frischer Obstsalat mit Zitronen-Mandarinen-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