

## DESSERT | LA BUVETTE

### **Tartelletta:**

frolla alle mandorle, frangipane alle mandorle, crema pasticcera alla vaniglia, fragole o frutti di bosco  
(Allergeni: glutine, latticini, uova e frutta a guscio)

Almonds shortcrust pastry, vanilla custard, strawberries or berries  
(Allergens: gluten, dairy products, egg, nuts)

€ 8,00

### **Tart Citron:**

frolla alle mandorle, cake al limone, cremoso al limone e meringa  
(Allergeni: glutine, latticini, uova e frutta a guscio)

Almonds shortcrust pastry, lemon cream, lemon cake and italian meringue  
(Allergens: gluten, dairy products, egg, nuts)

€ 8,00

### **Snickers:**

Biscuit al cacao, caramello salato, pralinato alle arachidi, mousse leggera al cioccolato 38%, ganache montata al caramello (Allergeni: glutine, latticini, uova e frutta a guscio)

Cocoa biscuit, salted caramel, peanuts, chocolate mousse, caramel ganache  
(Allergens: gluten, dairy products, egg, nuts)

€ 8,00

### **Pistacchio:**

Biscuit senza glutine al pistacchio, pralinato al pistacchio, mousse e ganache montata al pistacchio salato. (Allergeni: latticini, uova e frutta a guscio)

Pistachio biscuit gluten free, pistachio praline, salted pistachio mousse and ganache  
(Allergens: dairy products, egg, nuts)

€ 8,00

### **Esotica:**

Cake mandorla e lime, gelè al passion fruit e mango, mousse al cocco, ganache montata al mango e passion fruit, crema chantilly alla vaniglia e fava tonka. (Allergeni: lattosio, uova e frutta a guscio)

Lime and almond cake, passion fruit and mango gelè, coconut mousse, vanilla chantilly and tonka bean  
(Allergens: dairy products, egg, nuts)

€ 8,00

### **Cioccolato:**

Biscuit sacher, pralinato di nocciole, cremoso al 70%, mousse al latte 38%, mousse alla nocciola, glassa a specchi al cacao. (Allergeni: lattosio, uova e frutta a guscio)

Sacher Biscuit, hazelnuts praline, creamy chocolate, hazelnuts mousse, cocoa glaze  
(Allergens: dairy products, egg, nuts)

€ 8,00



**Tiramisù:**

Savoiardi al caffè espresso e crema al mascarpone  
(Allergeni: glutine, latticini e uova)

*Savoiardi with espresso coffee, mascarpone cream and cocoa*  
(Allergens: dairy products, egg, nuts)

€ 8,00/5,00

**Millefoglie:**

Sfoglia caramellata, chantilly all'italiana, fragole e cioccolato  
(Allergeni: glutine, latticini e uova)

*Caramelized puff pastry, Italian Chantilly, strawberry and chocolate*  
(Allergens: dairy products, egg, nuts)

€ 10,00

**Torta di mele:**

Cake di mela e cannella servita tiepida accompagnata da una crema inglese alla vaniglia  
(Allergeni: glutine, latticini, uova e frutta a guscio)

*Cinnamon Apple Cake served with vanilla English cream*  
(Allergens: dairy products, egg, nuts)

€ 7,00

**Insalata di Frutta di Stagione**

*Fruit Salad*

€ 9,00

