



Dessert Menu
La dieta inizia domani...

***Sfogliatina di Villafranca, crema, croccante alle mandorle,
crema di latte, frutti rossi morbidi***

*Puff pastry from Villafranca, cream, almond crunch, milk cream, red berries
Blätterteig aus Villafranca, Sahne, Mandelknusper, Milchcreme, rote Beeren*

1,3,7,8

€ 8

***Tortino caldo di mele e cannella, zabaione montato
al Passito Cime "Ricchi***

*Warm apple and cinnamon cake, whipped zabaglione with Passito Cime "Ricchi
Warmer Apfel-Zimt-Kuchen, aufgeschlagene Zabaglione mit Passito Cime "Ricchi*

1,3,7

€ 8

Biancomangiare alle mandorle di Cavriana

*Almond biancomangiare from Cavriana
Mandel-Biancomangiare aus Cavriana*

7,8

€ 8

Lo Storico Budino Belga Mantovano. Ricetta del 1920 personalizzata

*The historic Belgian pudding from Mantua. Personalised recipe from 1920
Der historische belgische Pudding aus Mantua. Personalisiertes Rezept von 1920*

3,7

€ 7

Crostatina al Limone, Lampone e Meringa

*Lemon and raspberry meringue tart
Zitronen-Himbeer-Meringue-Torte*

1,3,7

€ 8

Sorbetto preparato al momento con Frutta di stagione

*Fresh sorbet with seasonal fruit (min. 2 persons)
Frisch Sorbet mit Früchten der Saison (min. 2 Personen)*

€ 9 pp. (min. 2 persone)