

*un'Opera italiana*

## *Dolci*

**TIIRAMI-SU** 11 CHF

Bien meilleur que ce que vous pensez...

**PANNA COTTA SECONDO... LEI** 10 CHF

... Au gré des saisons

**IAMM'A SORRENTO** 11 CHF

Mousse légèr et gelée au citron, enrobées d'une fine couche de chocolat blanc et beurre de cacao, accompagnées d'un crumble aux amandes

**MONTE BIANCO** 13 CHF

Bavaroise aux marrons caramélisés, crème aux marrons maison et biscuit tendre au chocolat fondant

**IL TRADIZIONALE CANNOLO SICILIANO** 9 CHF

Petits tubes de pâte frite garnis d'une délicieuse crème de ricotta et de pépites de chocolat fondant, pistaches et lamelles d'oranges confites

**SEMPRE UNA GIOIA** 13 CHF

Fondant au chocolat, accompagné de rochers croquants garnis de crème anglaise et de crème bavaroise à la vanille

**O BABÀ** 10 CHF

Babà traditionnel napolitain avec crème diplomate au limencello

**CAFFÉ GOLOSO**

3 petits délices 12 CHF

1 petit délice 7 CHF

## *Gelati Artigianali Italiani Pepino*

**GLACES ARTISANALES ITALIENNES**



**LA BOULE**

4 CHF

**Selon disponibilité**

**GIANDUJA** Mieux que chocolat

**STRACCIATELLA** Un régal sans égal

**NOISETTE** Whaouuu unique

**CITRON** Mieux qu'un sorbet

**CAFFÉ** Le goût du liquide en solide

**CASSATA** Surprenant

**CREMA** La vanille... Mais en mieux

**MANDARINE** À faire rougir, les clémentines

**Selon disponibilité**

**POIRE** Sublimation du fruit

**CHATAIGNE** Explosion de saison

**SORBET CHOCOLAT** Hymne à la fève

**SABAYON** Le goût de l'italie

## *Pizze dessert*

**ROLLO CIOCCOLATO OU PIZZA CIOCCOLATO** 18 CHF

Pas raisonnable mais... Tellement bon