

## I dolci

### Les desserts

Prix en €

#### **Tiramisù**

9

Un tiramisù traditionnel, au café. Inimitable!

#### **Panna cotta**

8

Un classique, accompagnée d'un coulis de fruits des bois.

#### **Profiterole all'italiana**

8

Profiteroles maison à la crème, recouvertes de chocolat.

#### **Cannolo siciliano**

10

Dessert sicilien par excellence, nous réalisons nous-même nos cannoli à la crème, recouverts de pistaches toastées

#### **Ciocolatissimo**

10

Moelleux au chocolat et à la noisette, crème anglaise.

Pour les amateurs de chocolat!

Cuisson minute, prévoir 15 minutes d'attente

#### **Panettone**

9

Part de panettone artisanal de la maison Claudio Gatti (Tabiano) et boule de glace. Ultra moelleux, unique!

#### **Caffè gourmand**

9

Espresso et gourmandises maison du jour