

paper moon



Dolci

TIRAMISÙ savoiaro, crema al mascarpone e caffè <i>soft ladyfinger with mascarpone cheese and coffee cream</i> adyfingers macios com queijo mascarpone e creme de café	€ 14,00
PANNACOTTA alla vaniglia del Madagascar, crumble di mandorle e salsa ai lamponi <i>Madagascar vanilla pannacotta, almond crumble</i> <i>and raspberry sauce</i> panna cotta de baunilha de Madagascar, crumble de amêndoa e molho de framboesa	€ 12,00
PIFFERI CROCCANTI ripieni di semifreddo di vaniglia, pistacchio e nocciola, con salsa al cioccolato <i>crispy pifferi filled with vanilla, pistachio and hazelnut semifreddo,</i> <i>served with chocolate sauce</i> pifferi croccante recheado com semifrio de baunilha, pistache e avelã, servido com molho de chocolate	€ 12,00
CRÈME BRÛLÉE alla vaniglia con pesche marinate alla menta <i>vanilla crème brûlée served with mint marinated peaches</i> rème brûlée de baunilha servido com pêssegos marinados com menta	€ 14,00
TARTE TATIN CON GELATO ALLA VANIGLIA <i>tarte tatin with vanilla ice cream</i> tarte tatin com gelado de baunilha	€ 14,00
VARIAZIONE FREDDA di gelati e sorbetti con frutta secca essicata <i>cold variation of ice creams and sorbets with dried fruits</i> variedade de gelados e sorbets com frutos secos	€ 12,00
COPPA GIARDINO bavarese alla fragola, fragole marinate, gel e gelato alla fragola <i>strawberry bavarois, marinated strawberries, strawberry gel and ice</i> bavarois de morango, morangos marinados, gel de morango e gelo	€ 12,00
GOLOSO AL CIOCCOLATO mousse al cioccolato Valrhona 70%, gelato al cioccolato, granita al caffè e cialda al cacao <i>70% Valrhona chocolate mousse, chocolate ice cream,</i> <i>coffee granita and cocoa wafer</i> mousse de chocolate 70% Valrhona, gelado de chocolate, granita de café e bolacha de cacau	€ 12,00

*There is no more sincere love
than that for food.*