

Ristorante  
**CASA DEI PESCATORI**



## DESSERT

### Tiramisù Ivan 2016

€ 6,00

Typical Italian dessert with cookies, coffee, mascarpone

Typisch italienische Dessert mit Cookies, Kaffee, Mascarpone

Allergeni: 1,3,7.

### Mousse al Pistacchio, croccante alle mandorle e amarena

€ 7,00 Pistachio mousse, crunchy almond and cherry glaze

Pistazien Mousse, knackige Mandeln und Kirsche Glasur

Allergeni, Allergens 3,7,8

### Crema bruciata al cocco, arancia e cannella

€ 6,00

Crème brûlée with coconut, oranges, cinnamon

Crème Brûlée mit Kokosnuss, Orangen, Zimt

Allergeni, Allergens 1,3,7

### Tortino "Caprese" al cioccolato, salsa al cioccolato bianco,

pistacchio € 8,00

e zeste di arancia candita

Chocolate cake white chocolate sauce, pistachios and candied orange zest

Schokoladenkuchen und weiße Schokoladensauce, Pistazien und kandierten Orangenschalen

Allergeni, Allergens 1,3,7,8

## Macedonia di frutta fresca con passata di Mango, fiori e menta

€ 8,00 Fresh fruit salad with pureed mango, flowers and mint

Frischer Fruchtsalat mit pürierte Mango, Blumen und Minze

Allergeni, Allergens

## Gelato alla vaniglia, salsa al The verde e Lime, cioccolato

“Domori” € 7,50

Vanilla Ice Cream, Green Tea and Lime sauce, chocolate “Domori”

Vanille-Eis, Grüner Tee und Limonensauce, Schokolade “Domori”

Allergeni, Allergens 1,3,7,8

## Ciocolatini e Rum invecchiato

€

9,00

Tasting of three chocolates with a glass of aged Rum

Schokolade und Rum

Allergeni : 6,7,8

## Sorbetto al limone

€ 3,50

Lemon Sorbet

Zitronensorbet

Allergeni, Allergens 7

## Per accompagnare i vostri dessert

Recioto della Valpolicella Docg	al calice	€ 5,00
---------------------------------	-----------	--------

Passito di Lugana	al calice	€ 5,00
-------------------	-----------	--------

Moscato D'Asti	al calice	€ 5,00
----------------	-----------	--------

Franciacorta	al calice	€ 5,50
--------------	-----------	--------