



Dessert

Tartelletta farcita con crema pasticcera aromatizzata al pistacchio, lamponi e mousse al cioccolato fondente

Tartelette farcie avec crème aux pistaches, framboises et mousse au chocolat noir
Tart stuffed with pastry cream of pistachios, raspberries and mousse of dark chocolate

€. 8,00

Insalata di fragole con infuso tiepido al cardamomo e vaniglia, accompagnate da gelato al fior di latte

Salade de fraises servi avec infusion tiède au cardamome et vanille, accompagnées par glace à la crème
Strawberries salad served with tepid tea of cardamom and vanilla, served with cream ice-cream

€. 7,00

Il classico "tiramisù" della tradizione italiana

Le "Tiramisù" classique de la tradition italienne
Classic "Tiramisù" of the Italian tradition

€. 6,00

La selezione di gelati

La sélection des glaces
Selection of ice-cream

€. 5,00

Tarte tatin preparata al momento servita con gelato al calvados

Tarte tatin préparée à la minute servie avec glace au calvados
Tarte tatin prepared at the moment served with calvados ice cream

€. 7,00



Servizio alla lampada – Desserts flambés

Crêpes suzettes (minimo due porzioni)

Crêpes suzettes (min. deux portions)

Crêpes suzettes (min. two portions)

€. 8,00 a porzione

Frutta di stagione flambé (minimo due porzioni)

Fruits de saisons flambés (min. deux portions)

Seasonal fruits flambé (min. two portions)

€. 8,00 a porzione

I formaggi

La selezione di formaggi dell'Antica Latteria Erbavoglio di Aosta accompagnati da dolci contrasti

La sélection de fromages de l'Ancienne Laiterie Erbavoglio de Aoste accompagnée par doux contrastes

Selection of cheeses from the Ancient Dairy Erbavoglio from Aosta, served with sweet contrast

€. 10,00