

*paper moon* GIARDINO



## Dolci

- TIRAMISÙ € 11,00  
savoiaro, crema al mascarpone e caffè  
*soft ladyfinger with mascarpone cheese and coffee cream*
- PANNACOTTA € 11,00  
alla vaniglia del Madagascar, crumble di mandorle  
e salsa ai lamponi  
*Madagascar vanilla pannacotta, almond crumble  
and raspberry sauce*
- PIFFERI CROCCANTI € 11,00  
ripieni di semifreddo di vaniglia, pistacchio e nocciola,  
con salsa al cioccolato  
*crispy pifferi filled with vanilla, pistachio and hazelnut semifreddo,  
served with chocolate sauce*
- CRÈME BRÛLÉE € 11,00  
alla vaniglia con pesche marinate alla menta  
*vanilla crème brûlée served with mint marinated peaches*
- TARTE TATIN CON GELATO ALLA VANIGLIA € 14,00  
*tarte tatin with vanilla ice cream*
- VARIAZIONE FREDDA € 11,00  
di gelati e sorbetti con frutta secca essicata  
*cold variation of ice creams and sorbets with dried fruits*
- COPPA GIARDINO € 11,00  
bavarese alla fragola, fragole marinate, gel e gelato alla fragola  
*strawberry bavarois, marinated strawberries, strawberry gel and ice*
- GOLOSO AL CIOCCOLATO € 11,00  
mousse al cioccolato Valrhona 70%, gelato al cioccolato,  
granita al caffè e cialda al cacao  
*70% Valrhona chocolate mousse, chocolate ice cream,  
coffee granita and cocoa wafer*

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