



❖ Postres y Gelato ❖

Semifreddo di Mandorle *porción individual 150g*

Gelatto suave artesanal de caramelo y almendras, con un ligero toque de Amaretto di Saronno, servido con un shot de café ristretto \$150

Torta de ricotta *porción individual 150g*

Clásica de la nonna; hecha a base de queso ricotta, trozos de chocolate semi-amargo Callebut y ralladura de limón. \$125

Pastel completo 1.5kg (10 personas): \$1,150

Pastel de chocolate *porción individual 200g*

A base de yogurt y cocoa Sicao Cacao. \$115

Pastel completo 2kg (10 personas): \$995

Panna cotta *porción individual 130g*

Crema tipo mousse con el toque especial de la casa y fruta de la estación. \$100

Tiramisú *porción individual 200g*

Galleta soleta italiana, con café amaretto disaronno, crema de mascarpone y cocoa Sicao Cacao. \$140

Chiffón *porción individual 150g*

Pastel esponjoso elaborado a base de limón amarillo, cubierto de crema mascarpone y fresas frescas \$150

Pastel completo 1.5kg (10 personas): \$1,150

Choux *porción individual 100g*

Hecho en casa, relleno de crema pastelera, chocolate, vainilla o café \$70

Café con panna *porción individual 155g*

Café espresso frío, con crema de mascarpone y rizos de chocolate. \$85

Cannolo siciliano *porción individual 130g*

Galleta a base de vino de marsala, relleno de queso ricotta, trozos de chocolate semi-amargo Callebut, naranja cristalizada y pistache. \$115

Helados naturales artesanales

Gelato | porción individual (pregunte por nuestra selección de sabores)

Vaso | Porción 1 bola 80g \$58

Vaso | Combinado (Costo por cada bola de 80g) \$58

Gelato Brioche | Pan 160g \$170

Pasteles completos: preguntar por existencias, pedir con 3 días de anticipación

