

Dessertkarte

Profiteroles al Cioccolato

Weiche, zarte Brandteigkugeln, umhüllt von einer gekühlten, feinherben Schokoladensauce. Ein leichtes und cremiges Dessert, das auf der Zunge zergeht und mit jedem Bissen pure italienische Süße verspricht. Perfekt abgerundet mit einem Hauch Puderzucker.

4,50,-



Cannolo Siciliano

Knusprige, goldene Teigröllchen, gefüllt mit einer samtigen Ricotta-Creme und dezent gesüßt. Verfeinert mit einem Hauch von Zitrone und dekoriert mit kandierten Früchten oder gehackten Pistazien – ein klassisches italienisches Dessert, das den authentischen Geschmack Siziliens in jedem Bissen widerspiegelt. Ein perfekter Abschluss für wahre Genießer.

3,50,-



Pastiera Napoletana

Ein traditioneller neapolitanischer Kuchen mit einem Hauch von Zitronen- und Orangenblüten, gebacken in einer feinen Mürbeteigkruste. Die Füllung aus cremigem Ricotta und gekochtem Weizen sorgt für eine außergewöhnliche Textur und ein harmonisches Geschmackserlebnis, das süße und frische Aromen vereint. Diese Spezialität aus Neapel wird oft zu besonderen Anlässen serviert – ein authentisches Stück Italien, das man einfach probiert haben muss.

4,50,-



Dessertkarte

Tiramisù della Casa

Ein italienischer Klassiker, Schicht für Schicht verführt er die Sinne: Zarte Löffelbiskuits, getränkt in aromatischem Espresso, eingebettet in eine luftige Mascarpone-Creme und vollendet mit feinem Kakaopulver. Ein Dessert, das durch seine perfekte Balance von Süße und Kaffeenoten besticht – für einen genussvollen Abschluss und echte italienische Leidenschaft auf dem Teller.

6,50,-



Cassata Siciliana Gelato

Ein erfrischender Genuss nach original sizilianischem Rezept: Cremiges Cassata-Eis, verfeinert mit kandierten und getrockneten Früchten, die dem Dessert eine wunderbare Süße und ein herrlich fruchtiges Aroma verleihen. Eingehüllt in eine zarte Schicht aus Ricotta und leichtem Zitronenaroma, bietet dieses Eis eine einzigartige Kombination von Aromen und Texturen – eine Hommage an die sizilianische Dessertkunst.

5,50,-



Tartufo Classico

Ein traditionelles italienisches Meisterwerk: Ein zartes, schokoladiges Eis mit einem cremigen Milcheiskern, umhüllt von einer feinen Kakaoschicht und veredelt mit Kakaopulver. Die Kombination aus der intensiven Schokoladenhülle und dem milden, cremigen Inneren sorgt für ein harmonisches Geschmackserlebnis, das jeden Bissen zu einem Genuss macht. Der perfekte Abschluss für alle Liebhaber der klassischen italienischen Dessertkunst.



5,00,-

