



Vi Diamo Il Benvenuto Nel Nostro Ristorante

Welcome To Our Restourant

COPERTO: 2,50€

Avvisiamo la gentile clientela che nelle serate di maggior afflusso, potrebbe non essere garantita la sinergia tra cucina e pizzeria. Ci scusiamo per eventuali disagi.

Bevande – Soft Drink

Acqua Maniva (0,75l)	€ 3,50
Coca Cola / Coca Zero / Sprite / Fanta / Lemonsoda (0,33l)	€ 3,50
Apfelschorle - Spezi	€ 4,00
Tonica Fever Tree (0,33l)	€ 4,00
Cedrata Tassoni	€ 4,00
Succo Di Frutta (Arancia / Mela / Mirtillo / Ace) (0,33l)	€ 4,00
Estathe Limone / Pesca (0,33l)	€ 4,00

Aperitivi – Long Drink

Spritz (Aperol / Campari / Limoncino / Hugo / Passion Fruit)	€ 8,00
Gin Tonic (Malfi / Hendriks / Gin Mare / Cubical Kiss)	€ 12,00
Americano	€ 9,00
Negroni	€ 9,00
Mojito / Mojito Passion	€ 12,00
Exotic Mimosa	€ 8,00
Prosecco, Succo Ace , Liquore Frutti Esotici	

Aperitivi Analcolici – Alcohol Free Drink

Redsunset	€ 7,00
Succo D'arancia, Sanbitter, Acqua Tonica	
Moscow Mule	€ 7,00
Ginger Beer, Succo Di Lime, Menta	
Crodino / Sanbitter	€ 4,00

Birra alla Spina – Draft Beer

Augustiner Hell (0,3l)	€ 4,00
Augustiner Hell (0,5l)	€ 6,00
Benediktiner Weiss (0,3l)	€ 4,50
Benediktiner Weiss (0,5l)	€ 6,50
Fireside Red Ale (0,3l)	€ 4,00
Fireside Red Ale (0,5l)	€ 6,00

Birra in Bottiglia – Bottled Beer

IPA San Biagio (0,5l)	€ 10,00
Menabrea Bionda (0,33l)	€ 5,00
Corona Extra (0,33l)	€ 5,00
Melchiori Senza Glutine - Gluten Free (0,33l)	€ 6,00
Bitburger Analcolica - Alcohol Free (0,33l)	€ 5,00

Vini al Calice – Wine by the Glass

Bianco – White

Lugana Ca Dei Frati	€ 6,00
Chardonnay Aldeno	€ 6,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg Perlage	€ 6,00
Franciacorta Docg Nitens Brut Le Marchesine	€ 7,00

Rosso – Red

Groppello "Predelli" Classico Doc	€ 6,00
Valpolicella Ripasso Superiore Doc Mara	€ 6,00
Chianti Classico Ruffino	€ 6,00

Chiaretto – Rose Wine

Chiaretto Del Garda 'Roseri' Ca' Maiol	€ 6,00
--	--------

Antipasti di Mare

Seafood Appetizer

TRIS DI LAGO

€ 20

Marinato e Affumicato con Crostino di Pane Nero e Riccioli di Burro al Lime e Timo

lake trio fish with black bread crouton and curls of butter

CALAMARO ARROSTITO

€ 17

Su Misticanza con Fior di Capperi, Pomodorini ed Emulsione al Rosmarino

roasted squid with capers, fresh tomatoes and basil emulsion

POLPO FRITTO

€ 18

Su Vellutata di Zucchine alla Menta, Pomodorini Arrostiti al Timo ed Emulsione al Basilico

fried octopus on zuchinis and Mint cream, roasted cherry tomatoes and basil emulsion

SAUTÈ DI COZZE ALLA BUSARA

€ 14

Con Cipolla di Tropea, Brandy, Peperoncino e Pomodoro

busara mussels sauté with tropea onion, hot papper and tomato sauce

INSALATA DI MARE TIEPIDA

€ 17

Con Verdurine Croccanti e Olio al Basilico

warm seafood salad with crunchy vegetables and basil oil

BACCALÀ MANTECATO

€ 17

Cipolla di Tropea Caramellata, Hummus di Ceci, Scaglie di Peperoni Cruschi e Pane Carasau

creamed codfish, red caramelised onion, chickpea hummus and bread chips

Antipasti di Terra

Land Appetizer

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE

€ 19

Condita con Semi di Sesamo Tostati e Lime con Tuorlo Fritto e Salsa Teriyaki
beef tartare with toasted sesame seeds and lime with fried yolk and teriyaki sauce

FIORI DI ZUCCA CROCCANTI

€ 14

Ripieni di Provola con Fonduta di Gorgonzola, Taggiasche, Pomodorino Semidry e Balsamico
fried courgette flowers, stuffed with provola cheese and gorgonzola fondue

CRUDO DI PARMA (Riserva 24 Mesi)

€ 18

Con Burratina Pugliese, Gnocco Fritto e Pomodoro alla Mediterranea
crudo di parma reserve 24 months with burratina and fried gnocco

PICCOLA PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 15

Su Passata di Pomodoro Rustica al Basilico e Vellutata di Grana Padano
small eggplant parmigiana on tomato sauce with grana padano cream and basil

GIRELLO DI VITELLO

€ 17

Con Salsa Tonnata, Capperi, Pomodorino Confit e Olive Taggiasche
veal roll with tuna sauce, capers, cherry tomato confit and taggiasche olives

TAGLIERE NABLUS

€ 20

Con Selezione di Salumi, Formaggi, Giardiniera e Confetture
our platter with selection of coldcuts, cheeses, salad and jams

Primi di Mare

Seafood First Courses

RAVIOLI DI BRANZINO

€ 18

al Profumo di Agrumi, Crema di Zucchini alla Menta, Gamberi e Pomodorino Semidry

sea bass ravioli with mint-flavored courgette cream, prawns and fresh cherry tomatoes

RISOTTO ALLA PESCATORA "RISERVA CAMPANINI"

€ 19

con Gamberetti, Polipo, Seppia, Calamari, Cozze e Vongole

seafood risotto with shrimp, octopus, cuttlefish, squid, mussels and clams

SPAGHETTONE QUADRO ALLE VONGOLE VERACI

€ 19

con Bottarga di Tonno

spaghetti with veraci clams and tuna bottarga

SCIALATIELLO FRESCO ALLO SCOGLIO

€ 19

con Pomodorino Giallo

fresh scialatielli (pasta) seafood with yellow fresh tomato

PACCHERI RUVIDI CON SPADA AFFUMICATO

€ 17

Melanzane al Funghetto, Finocchietto, Pachino e Pane Atturato

paccheri (pasta) with smoked swordfish, eggplant, fennel and pachino tomato

TAGLIOLINO FRESCO ALL' ASTICE

€ 29

con Pomodorino Datterino

fresh tagliolino (pasta) with lobster and fresh datterini tomatoes

Primi di Terra

Land First Courses

STRASCINATI DI SEMOLA

€ 18

con Funghi Porcini, Tartufo Nero di Norcia e Salsiccia Mantovana

strascinati (pasta) with porcini mushroom, black truffle and sausages

GNOCCO RIPIENO

€ 16

di Finferli e Salsiccia su Vellutata di Piselli e Speck Croccante

stuffed gnocchi with finferli(mushroom) and sausages, cream of peas and crispy speck

SPAGHETTONE ALLA CARBONARA

€ 16

con Turlo D'uovo, Guanciale Croccante, Crema di Pecorino e Pepe Arlecchino

spaghetti carbonara with egg yolk, pepper, crispy guanciale and pecorino mousse

CHICCHE DI PATATE

€ 16

Con Crema di Gorgonzola, Noci e Chips di Bresaola

small potato gnocchi with gorgonzola cream, nuts and bresaola chips

RISOTTO AL RIPASSO VALPOLICELLA

€ 18

con Radicchio, Speck Croccante e Fiocchi di Burrata

risotto ripasso valpolicella with radicchio, crispy speck, flakes of burrata(cheese)

SCIALATIELLO FRESCO ALL'AMALFITANA

€ 15

con Pomodorino Fresco, Mozzarella di Bufala ed Emulsione al Basilico

amalfitana scialatiello (pasta) with fresh cherry tomato, bufala mozzarella and basil

Secondi di Mare

Seafood Second Courses

FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO

€ 23

Alla Mediterranea

mediterranean sea bass fillet in foil

GRIGLIATA MISTA DI PESCE con Verdure alla Griglia

€ 30

Scampo, Gamberone, Seppia, Salmone, Pescatrice, Spada

grilled scampi, prawns, cuttlefish, salmon, angler fish, squid, swordfish with grilled vegetables

BACCALÀ GRATINATO

€ 22

con Funghi Porcini, Patate e Pane Raffermo All'origano

gratinate salted co (fish) with porcini mushroom, potatoes and stale organ bread

INVOLTINO DI SALMERINO DEL GARDA

€ 22

Ripieno di Zucchina e Basilico su Letto di Bietola Erbetta Saltata

salmerino (whitefish) of garda filled with zucchini and basil based on sauteed chard

GRAN FRITTO MISTO

€ 25

Con Pesce di Mare e Salsa Yogurt all'Erba Cipollina

great mixed fried seafood with yogurt chive sauce

ZUPPETTA DI MARE

€ 27

Accompagnata con Crostone di Pane

seafood soup with crostone bread

TROTA SALMONATA AI FERRI

€ 22

Con Verdure Croccanti

grilled trout fish with crunchy vegetables

Secondi di Terra

Land Second Courses

TAGLIATA DI RIB EYE PIEMONTESE

€ 27

Con Funghi Porcini su Letto di Rucola Con Patate Al Forno

sliced rib eye steak, based on rucola and porcini mushroom with baked potatoes

PETTO D'ANATRA

€ 22

Cotto A Bassa Temperatura Con Miele, Ananas E Cannella

duck breast cooked at low temperature with honey, pineapple and cinnamon

COSTOLETTE D'AGNELLO

€ 27

Al Burro Aromatizzato con Pure di Patate

lamb chops with flavoured butter and mashed potatoes

MEDAGLIONI DI MAIALINO

€ 22

Con Mela Verde, Castagne e Miele di Castagno

piglet medallions cooked at low temperature with green apple, chestnuts and honey

GRIGLIATA MISTA DI CARNE

€ 25

Costine, Salsiccia, Manzo, Agnello, Coppa Con Polenta Arrostita e Patate Al Forno

grill meat: ribs, sausage, beef, lamb, pork cup with roasted polenta and baked potatoes

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

€ 30

Filetto Selezione Baffo Nero

beef fillet with green pepper sauce

Carne alla Griglia – Grilled Meat

FIorentina

€ 6,50(ALL'ETTO)

Selezione "Baffo Nero" con Contorno a scelta

grilled fiorentina with side dish

COSTATA

€ 30

Selezione "Baffo Nero"

grilled rib steak

Insalatone – Salads

INSALATA MISTA

€ 6

Insalata Mista, Pomodoro e Carote

mixed salad, fresh tomato and carrots

CAESAR

€ 14

Lattuga Romana, Crostini di Pane all'aglio, Grana Padano, Petto di Pollo ai Ferri, Bacon e Salsa Caesar

roman lettuce, garlic bread crouts, grana padano cheese, grilled chicken, bacon and caesars sauce

FRESH FRUIT

€ 15

Insalata Mista, Prosciutto Cotto Grigliatto, Carote, Pesche, Avocado, Cipollotto, Mandorle e Salsa Lime

mixed salad, grilled ham, carrots, peaches, avocado, onion, mandorle and lime sauce

GRECA

€ 14

Lattuga, Iceberg, Feta, Pomodori, Cetrioli, Olive Nere e Tonno

lettuce, valeriana, rocket, smoked cooked ham, carrots, peaches, avocado, onion, mandorle and lime sauce

CAPRESE

€ 14

Pomodoro Fresco, Mozzarella di Bufala e Basilico

fresh tomato, bufala mozzarella and basil

Menu Bambini – Baby Menu

HAMBURGER / CHEESEBURGER Con Patatine Fritte <i>hamburger / cheeseburger with french fries</i>	€ 12
COTOLETTA DI POLLO Con Patatine Fritte <i>milanese cutlet with french fries</i>	€ 12
TORTELLINO PANNA E PROSCIUTTO <i>tortellino (small ravioli) with ham and cream</i>	€ 10
MACCHERONCINO (POMODORO / BOLOGNESE) <i>fresh macaroni (pasta) with tomato sauce / bolognese</i>	€ 10

Contorni – Side Dishes

PATATE FRITTE / PATATE AL FORNO <i>french fries / baked potatoes</i>	€ 5
PURE DI PATATE <i>mashed potatoes</i>	€ 5
VERDURE ALLA GRIGLIA <i>grilled vegetables</i>	€ 7
SPINACI AL BURRO <i>buttered spinach</i>	€ 6
INSALATA MISTA <i>mixed salad, tomatoes and carrots</i>	€ 6

Pizze Classiche

Classic Pizzas

MARINARA

€ 7

Pomodoro, Acciughe Di Sicilia, Aglio, Origano
tomato, sicilian anchovies, garlic, oregano

MARGHERITA

€ 8

Pomodoro, Fior Di Latte, Basilico
tomato, mozzarella, basil

CAPRICCIOSA

€ 11

Pomodoro, Fior Di Latte, Cotto, Champignon Trifolati, Spicchi Di Carciofi
tomato, mozzarella, baked ham, champignon mushroom, artichokes

QUATTRO FORMAGGI

€ 10

Fior Di Latte, Emmental, Gorgonzola, Grana
mozzarella, emmental, gorgonzola, grana

AMERICANA

€ 9

Pomodoro, Fior Di Latte, Wurstel, Patatine Fritte
tomato, mozzarella, wurstel, french fries

BUFALINA

€ 12

Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Basilico
tomato, bufala mozzarella, basil

DIAVOLA

€ 9

Pomodoro, Fior Di Latte, Salame Piccante
tomato, mozzarella, spicy salame

CALZONE FARCITO

€ 10

Pomodoro, Fior Di Latte, Cotto, Carciofi, Funghi Champignon
tomato, mozzarella, artichokes, baked ham, mushrooms

VEGETARIANA

€ 12

Pomodoro, Fior Di Latte, Melanzane, Zucchine, Radicchio
tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, radicchio

SALSICCIA E FRIARIELLI

€ 13

Fior Di Latte, Salsiccia Fresca Mantovana, Friarielli
mozzarella, fresh sausage, friarielli

Ingradiente Extra: Da € 1,50 A € 3,00 | Mozzarella Senza Lattosio: € 2,00 | Senza Glutine: € 3,00 | Impasto Carbone / Integrale: € 2,00

Pizze Speciali

Special Pizzas

NABLUS (Impasto Carbone Vegetale)	€ 15
Fior Di Latte, Bufala, Tonno Affumicato, Olive Taggiasche, Pomodorini Semi Dry <i>black pizza with mozzarella, bufala, smoked tuna fish, taggiasca olives, semi dry tomatoes</i>	
CAMPAGNOLA (Impasto Integrale)	€ 12
Fior Di Latte, Patate al Forno, Pancetta, Rosmarino <i>mozzarella, baked potatoes, Pancetta, Rosemary</i>	
AUTUNNO (Impasto Integrale)	€ 14
Scamorza Affumicata, Crema di Zucca Tartufata, Guanciale, Noci <i>smoked scamorza(cheese), cream of pumpkin and truffle, guanciale, nuts</i>	
PRIMAVERA	€ 14
Pomodoro, Fior Di Latte, Rucola, Crudo, Pomodorini E Scaglie Di Grana <i>tomato, mozzarella, rocket, crudo ham, fresh tomatoes and grana</i>	
CONTADINA	€ 13
Fior Di Latte, Porro, Pancetta E Gorgonzola <i>mozzarella, leek, pancetta and gorgonzola</i>	
BOSCAIOLA	€ 13
Pomodoro, Fior Di Latte, Speck, Brie E Funghi Porcini <i>tomato, mozzarella, speck, brie(cheese) and porcini mushrooms</i>	
LIGHT	€ 14
Fior Di Latte, Salmone Affumicato, Pomodorini E Rucola <i>mozzarella, smoked salmon, fresh tomatoes and rocket</i>	
LOMBARDA	€ 14
Pomodoro, Fior Di Latte, Bresaola, Petali Di Bacos E Rucola <i>tomato, mozzarella, bresaola, bacos (cheese) and rocket</i>	
SICILIANA	€ 13
Pomodoro, Fior Di Latte, Melanzane Grigliate, Basilico E Ricotta Affumicata <i>tomato, mozzarella, grilled eggplant, basil and ricotta (cheese)</i>	
LUCANA	€ 12
Fior Di Latte, Cicoria Brasata, Pancetta, Caciocavallo E Peperoni Cruschi <i>mozzarella, cicoria, pancetta, caciocavallo (cheese) and crushed fried peppers</i>	
GUSTOSA	€ 13
Fior Di Latte, Mortadella, Burratina E Granelli Di Pistacchio <i>mozzarella, mortadella ham, burratina and pistachio</i>	

Ingradiente Extra: Da € 1,50 A € 3,00 | Mozzarella Senza Lattosio: € 2,00 | Senza Glutine: € 3,00 | Impasto Carbone / Integrale: € 2,00

Vini al Calice – Wine by the Glass

BIANCO - WHITE

Lugana Ca Dei Frati	€ 6,00
Chardonnay Aldeno	€ 6,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg Perlage	€ 6,00
Franciacorta Docg Nitens Brut Le Marchesine	€ 7,00

ROSSO - RED

Groppello "Predelli" Classico Doc	€ 6,00
Valpolicella Ripasso Superiore Doc Mara	€ 6,00
Chianti Classico Ruffino	€ 6,00

CHIARETTO - ROSE WINE

Chiaretto Del Garda 'Roseri' Ca' Maiol	€ 6,00
--	--------

VINO DOLCE - SWEET WINE

RECIOTO ROSSO VALPOLICELLA DOCG POESIE	€ 6,00
PASSITO DI PANTELLERIA PELLEGRINO	€ 6,00

Vini della Casa – House Wine

CARAFFA 0,25L	€ 3,50
CARAFFA 0,5L	€ 6,00
CARAFFA 1L	€ 11,00

Champagne

RUINART CHAMPAGNE BRUT Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier	€ 120
RUINART CHAMPAGNE ROSE Pinot Nero, Chardonnay	€ 150
RUINART CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS Chardonnay	€ 150
CANARD-DUCHENE CUVÉE Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier	€ 90

Bollicine – Sparkling Wine

CRÉMANT D'ALSACE BRUT GUSTAVE LORENTZ Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	€ 40
FRANCIACORTA DOCG BRUT ALMA GRANDE CUVÉE – BELLAVISTA Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	€ 60
CÀ DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	€ 65
TRENTO DOC "MAXIMUM BLANC DE BLANCS" - FERRARI Chardonnay	€ 55
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG PERLAGE Glera	€ 30
FRANCIACORTA DOCG BRIGANTIA SATÈN 2019 LE MARCHESINE Chardonnay	€ 55
FRANCIACORTA DOCG NITENS BRUT LE MARCHESINE Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero	€ 45
LUGANA BRUT PASINI DOCG Tubiana	€ 30
CENTOPERCENTO SPUMANTE EXTRA BRUT Groppello Vinificato In Bianco	€ 36

Vini Bianchi – White Wine

LUGANA CA DEI FRATI Turbiana	€ 27
LUGANA S. CRISTINA Trebbiano di Lugana	€ 34
LUGANA MONTUNAL DOC MONTONALE Turbiana	€ 38
LUGANA PASINI IL LUGANA DOC Turbiana	€ 27
PINOT BIANCO ALOIS LAGEDER Pinot Bianco	€ 35
KELLEREI ST PAULS GEWURZTRAMINER Traminer Aromatico	€ 32
CHARDONNAY ALDENO Chardonnay	€ 26
PINOT GRIGIO ALDENO Pinot Grigio	€ 26
SAUVIGNON PRAIL COLTERENZIO Sauvignon	€ 32
VULCANICO FALANGHINA BASILICATA IGT Falanghina	€ 25
PECO PECORINO TERRE DI CHIETI IGP Pecorino	€ 25
CUSTOZA DOC CA' VEGAR Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello, Cortese	€ 22

Vini Rosati – Rose' Wine

CHIARETTO ROSAMARA COSTARIPA Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	€ 30
CHIARETTO DEL GARDA 'ROSERI' CA' MAIOL Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	€ 27
CHIARETTO PASINI IL CHIARETTO DOC Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese	€ 26

Vini Rossi – Red Wine

PATERNOSTER DON ANSELMO Aglianico	€ 65
ARZANE VALTENESI DOC Groppello	€ 35
BAROLO DOCG "BUON PADRE" – VIBERTI GIOVANNI Nebbiolo	€ 70
IL VALTÈNESI PASINI Groppello	€ 24
BRUNELLO DI MONTALCINO COL D'ORCIA Sangiovese	€ 65
ATHESIM FLUMEN TEROLDEGO ALDENO Teroldego	€ 24
GROPPELLO "PREDELLI" CLASSICO DOC Groppello	€ 25
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC MARA Negrara, Corvina Veronese, Rondinella, Rossignola	€ 30
CHIANTI CLASSICO RUFFINO ANZIANO Sangiovese, Merlot	€ 28
PINOT NERO ALDENO Pinot Nero	€ 32
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC AMABILE Lambrusco Grasparossa	€ 20
"LA GROLETTA" AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG Corvina Veronese, Rondinella	€ 55

Caffetteria

Caffè Espresso	€ 1,60
Caffè Decaffeinato	€ 1,80
Caffè Corretto	€ 2,50
Caffè Doppio	€ 3,00
Cappuccino / Latte Macchiato	€ 3,00
Orzo Piccolo / Grande	€ 2,00/ € 2,50
Ginseng Piccolo / Grande	€ 2,00/ € 2,50
Caffè Shakerato	€ 4,00

Amari e Liquori

Montenegro, Averna, Braulio, Ramazzotti, Amaro Lucano, Amaro Del Capo, Fernet Branca, Fernet Branca Menta, Cynar, Sambuca Molinari, Jagermeister, Grand Marnier, Disaronno, Anima Nera, Mela Verde, Limoncino	€ 4,00
---	--------

Grappa

Grappa Nonnino	€ 4,50
Grappa Giori Moscato	€ 5,00
Grappa Giori Chardonnay	€ 5,00
Grappa Marzadro Giare Barrique	€ 6,00
Grappa Riserva Cuvee Bonollo	€ 8,00
Grappa OF Amarone Barrique Bonollo	€ 8,00
Grappa Invecchiata Cru Italiae Bonollo	€ 8,00

Whisky e Brandy

Maccallan Quest Whisky	€ 15,00
Maccallan 12 Years Whisky	€ 20,00
Jack Daniel Whiskey	€ 8,00
Four Roses Whisky Bourbon	€ 7,00
Brandy Gran Riserva Carlos	€ 8,00
Brandy Vecchia Romagna	€ 6,00
Cognac Courvoiser VS	€ 8,00

Dolci Desserts

TIRAMISU DELLA CASA <i>homemade tiramisu</i>	€ 7
SEMIFREDDO CROCCANTINO / PISTACCHIO <i>semifreddo croccantino / semifreddo pistachio</i>	€ 7
CREMA CATALANA con Cuore al Lampone <i>catalan cream with raspberry heart</i>	€ 6
TARTE TATIN ALLE PESCHE <i>peach tarte tatin</i>	€ 7
PANNA COTTA (Caramello / Cioccolato / Frutti Rossi) <i>panna cotta (caramel, chocolate or red fruits)</i>	€ 6
CREMOSO AL MASCARPONE con Salsa alle Fragole e Meringhette <i>creamy mascarpone with strawberry sauce and meringue</i>	€ 6
TORTA DI MELE <i>apple pie</i>	€ 7
TORTINO AL CIOCCOLATO (Cuore Morbido) con Gelato alla Vaniglia <i>chocolate cake with soft heart and vanilla ice cream</i>	€ 7
TARTUFO BIANCO / NERO <i>white / dark chocolate tartufo</i>	€ 6
SORBETTO ALLA MELA VERDE <i>green apple sorbet</i>	€ 4
TRILOGIA NABLUS (Gelato Artigianale e Frutta Fresca) <i>trilogia nablus - homemade ice cream and fresh fruit</i>	€ 12