

Nablus

RISTORANTE - PIZZERIA

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 Naturale / Frizzante (0,75l) <i>Maniva Water Still/sparkling</i>	€ 3,00
Coca Cola / Coca Zero / Sprite / Fanta / Lemonsoda (0,33l) <i>Coca Cola - Coca Zero - Sprite - Fanta - Lemonsoda</i>	€ 3,50
Apfelschorle - Spezi <i>Apfelshorle - Spezi</i>	€ 4,00
Acqua Tonica (0,33l) <i>Tonic Water</i>	€ 4,00
Cedrata Tassoni <i>Tassoni Cedrata</i>	€ 4,00
Succo Di Frutta (Arancia / Mela / Mirtillo / Ace) (0,33l) <i>Juice (Orange - Apple - Blueberry - Ace)</i>	€ 4,00
Estathe Limone / Pesca (0,33l) <i>Iced Tea Lemon / Peach</i>	€ 3,50

Aperitivi – Long Drink

Spritz (Aperol / Campari / Limoncino / Hugo / Passion Fruit)	€ 7,00
Gin Tonic (Malfi / Hendriks / Gin Mare / Cubical Kiss)	€ 12,00
Americano	€ 8,00
Negroni	€ 8,00
Mojito / Mojito Passion	€ 10,00

Aperitivi Analcolici – Alcohol Free Drink

Crodino / Sanbitter	€ 4,00
Redsunset (Succo D'arancia, Sanbitter, Acqua Tonica) <i>Red Sunset (Orange Juice, Sanbitter, Tonic Water)</i>	€ 7,00
Moscow Mule (Ginger Beer, Succo Di Lime, Menta) <i>Moscow Mule (Ginger Beer, Lime Juice, Fresh Mint)</i>	€ 7,00

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)	€ 6,00
Fireside Red Ale (0,5l)	€ 6,00

Birra Artigianale – Craft Beer

IPA San Biagio (0,5l) (Tipologia: Ipa - Colore: Ambrata)	€ 10,00
Verbum San Biagio (0,3l) (Tipologia: Weizen - Colore: Chiaro)	€ 8,00
Gaudens San Biagio (0,3l) (Tipologia: Pils - Colore: Chiaro)	€ 8,00
Aurum San Biagio (0,3l) (Tipologia: Strong Ale - Colore: Chiaro)	€ 8,00
Ambar San Biagio (0,3l) (Tipologia: Strong Ale - Colore: Scura)	€ 8,00
Monasta San Biagio (0,3l) (Tipologia: Monasta - Colore: Ambrato)	€ 8,00

Birra in Bottiglia – Bottled Beer

Ichnusa Non Filtrata (0,33l)	€ 5,00
Bitburger Analcolica - Alcohol Free (0,33l)	€ 6,00
Mahou Senza Glutine - Gluten Free (0,33l)	€ 5,50
Menabrea Bionda (0,33l)	€ 5,50

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 <i>beef tartare with toasted sesame seeds and lime with fried yolk and teriyaki sauce</i>	
FIORI DI ZUCCA CROCCANTI	€ 14
Ripieni di Provola con Fonduta di Gorgonzola, Taggiasche, Pomodorino Semidry e Balsamico <i>fried courgette flowers, stuffed with provola cheese and gorgonzola fondue</i>	
CRUDO DI PARMA (Riserva 24 Mesi)	€ 18
Con Burratina Pugliese, Gnocco Fritto e Pomodoro alla Mediterranea <i>crudo di parma reserve 24 months with burratina and fried gnocco</i>	
PICCOLA PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 15
Su Passata di Pomodoro Rustica al Basilico e Vellutata di Grana Padano <i>small eggplant parmigiana on tomato sauce with grana padano cream and basil</i>	
GIRELLO DI VITELLO	€ 17
Con Salsa Tonnata, Capperi, Pomodorino Confit e Olive Taggiasche <i>veal roll with tuna sauce, capers, cherry tomato confit and taggiasche olives</i>	
TAGLIERE NABLUS	€ 20
Con Selezione di Salumi, Formaggi, Giardiniera e Confetture <i>our platter with selection of coldcuts, cheeses, salad and jams</i>	

Primi di Mare

Seafood First Courses

RAVIOLI DI BRANZINO	€ 18
al Profumo di Agrumi, Crema di Zucchini alla Menta, Gamberi e Pomodorino Semidry <i>sea bass ravioli with mint-flavored courgette cream, prawns and fresh cherry tomatoes</i>	
RISOTTO ALLA PESCATORA "RISERVA CAMPANINI"	€ 19
con Gamberetti, Polipo, Seppia, Calamari, Cozze e Vongole <i>seafood risotto with shrimp, octopus, cuttlefish, squid, mussels and clams</i>	
SPAGHETTONE QUADRO ALLE VONGOLE VERACI	€ 19
con Bottarga di Tonno <i>spaghetti with veraci clams and tuna bottarga</i>	
SCIALATIELLO FRESCO ALLO SCOGLIO	€ 19
con Pomodorino Giallo <i>fresh scialatielli (pasta) seafood with yellow fresh tomato</i>	
PACCHERI RUVIDI CON SPADA AFFUMICATO	€ 17
Melanzane al Funghetto, Finocchietto, Pachino e Pane Atturato <i>paccheri (pasta) with smoked swordfish, eggplant, fennel and pachino tomato</i>	
GARGANELLI ALL'UOVO	€ 20
con Pesto leggero di Basilico, Carciofi e Scampi <i>garganelli (pasta) with basil pesto, artichokes and scampi</i>	
TAGLIOLINO FRESCO ALL' ASTICE	€ 29
con Pomodorino Datterino <i>fresh tagliolino (pasta) with lobster and fresh datterini tomatoes</i>	

Primi di Terra

Land First Courses

STRASCINATI DI SEMOLA

con Funghi Porcini, Tartufo Nero di Norcia e Salsiccia Mantovana

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

€ 18

GNOCCO RIPIENO

di Finferli e Salsiccia su Vellutata di Piselli e Speck Croccante

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

€ 16

SPAGHETTONE ALLA CARBONARA

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

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

€ 16

CHICCHE DI PATATE

Con Crema di Gorgonzola, Noci e Chips di Bresaola

small potato gnocchi with gorgonzola cream, nuts and bresaola chips

€ 16

RISOTTO AL RADICCHIO

con Speck Croccante e Focchi di Burrata in Cialda di Grana Padano

risotto with radicchio with crispy speck, flakes of burrata(cheese) in grana padano wafer

€ 17

SCIALATIELLO FRESCO ALL'AMALFITANA

con Pomodorino Fresco, Mozzarella di Bufala ed Emulsione al Basilico

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

€ 15

Secondi di Mare

Seafood Second Courses

FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO Alla Mediterranea <i>mediterranean sea bass fillet in foil</i>	€ 23
GRIGLIATA MISTA DI PESCE con Verdure alla Griglia Scampo, Gamberone, Seppia, Salmone, Pescatrice, Spada <i>grilled scampi, prawns, cuttlefish, salmon, angler fish, squid, swordfish with grilled vegetables</i>	€ 30
BACCALÀ GRATINATO con Funghi Porcini, Patate e Pane Raffermo All'origano <i>gratinate salted co (fish) with porcini mushroom, potatoes and stale origan bread</i>	€ 22
INVOLTINO DI SALMERINO DEL GARDA Ripieno di Zucchina e Basilico su Letto di Bietola Erbetta Saltata <i>salmerino (whitefish) of garda filled with zucchini and basil based on sauteed chard</i>	€ 22
GRAN FRITTO MISTO Con Pesce di Mare e Salsa Yogurt all'Erba Cipollina <i>great mixed fried seafood with yogurt chive sauce</i>	€ 25
ZUPPETTA DI MARE Accompagnata con Crostone di Pane <i>seafood soup with crostone bread</i>	€ 27
FILETTO DI TROTA AI FERRI Con Verdure Croccanti <i>grilled trout fish fillet with crunchy vegetables</i>	€ 22

Secondi di Terra

Land Second Courses

TAGLIATA DI RIB EYE PIEMONTESE	€ 27
Con Funghi Porcini su Letto di Rucola Con Patate Al Forno <i>sliced rib eye steak, based on rucola and porcini mushroom with baked potatoes</i>	
PETTO D'ANATRA	€ 22
Cotto A Bassa Temperatura Con Miele, Ananas E Cannella <i>duck breast cooked at low temperature with honey, pineapple and cinnamon</i>	
COSTOLETTE D'AGNELLO	€ 27
Al Burro Aromatizzato con Pure di Patate <i>lamb chops with flavoured butter and mashed potatoes</i>	
MEDAGLIONI DI MAIALINO	€ 22
Con Mela Verde, Castagne e Miele di Castagno <i>piglet medallions cooked at low temperature with green apple, chestnuts and honey</i>	
GRIGLIATA MISTA DI CARNE	€ 25
Costine, Salsiccia, Manzo, Agnello, Coppa Con Polenta Arrostita e Patate Al Forno <i>grill meat: ribs, sausage, beef, lamb, pork cup with roasted polenta and baked potatoes</i>	
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	€ 30
Filetto Selezione Baffo Nero <i>beef fillet with green pepper sauce</i>	

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 <i>tomato, sicilian anchovies, garlic, oregano</i>	
MARGHERITA	€ 8
Pomodoro, Fior Di Latte, Basilico <i>tomato, mozzarella, basil</i>	
CAPRICCIOSA	€ 11
Pomodoro, Fior Di Latte, Cotto, Champignon Trifolati, Spicchi Di Carciofi <i>tomato, mozzarella, baked ham, champignon mushroom, artichokes</i>	
QUATTRO FORMAGGI	€ 10
Fior Di Latte, Emmental, Gorgonzola, Grana <i>mozzarella, emmental, gorgonzola, grana</i>	
AMERICANA	€ 9
Pomodoro, Fior Di Latte, Wurstel, Patatine Fritte <i>tomato, mozzarella, wurstel, french fries</i>	
BUFALINA	€ 12
Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Basilico <i>tomato, bufala mozzarella, basil</i>	
DIAVOLA	€ 9
Pomodoro, Fior Di Latte, Salame Piccante <i>tomato, mozzarella, spicy salame</i>	
CALZONE FARCITO	€ 10
Pomodoro, Fior Di Latte, Cotto, Carciofi, Funghi Champignon <i>tomato, mozzarella, artichokes, baked ham, mushrooms</i>	
VEGETARIANA	€ 12
Pomodoro, Fior Di Latte, Melanzane, Zucchine, Radicchio, Pomodorini <i>tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, radicchio, cherry tomatoes</i>	
SALSICCIA E FRIARIELLI	€ 13
Fior Di Latte, Salsiccia Fresca Mantovana, Friarielli <i>mozzarella, fresh sausage, friarielli</i>	

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 Bagos E Rucola <i>tomato, mozzarella, bresaola, bagos (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

VINO BIANCO - WHITE WINE

LUGANA CA DEI FRATI	€ 6,00
CHARDONNAY ALOIS LAGEDER	€ 6,00
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG PERLAGE	€ 6,00
FRANCIACORTA DOCG NITENS BRUT LE MARCHESINE	€ 6,50

VINO ROSSO - RED WINE

GROPPELLO "PREDELLI" CLASSICO DOC	€ 6,00
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC MARA	€ 6,00
CHIANTI CLASSICO DOCG BANFI	€ 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

BIANCO / ROSSO - WHITE / RED

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

Champagne

RUIPART CHAMPAGNE BRUT Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier	€ 110
RUIPART CHAMPAGNE ROSE Pinot Nero, Chardonnay	€ 150
RUIPART CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS Chardonnay	€ 150
CANARD-DUCHENE CUVÉE Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier	€ 80

Bollicine – Sparkling Wine

CRÉMANT D'ALSACE BRUT GUSTAVE LORENTZ Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	€ 35
FRANCIACORTA DOCG BRUT ALMA GRANDE CUVÉE – BELLAVISTA Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	€ 55
CÀ DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	€ 60
TRENTO DOC "MAXIMUM BLANC DE BLANCS" - FERRARI Chardonnay	€ 50
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG PERLAGE Glera	€ 28
FRANCIACORTA DOCG BRIGANTIA SATÈN 2019 LE MARCHESINE Chardonnay	€ 50
FRANCIACORTA DOCG NITENS BRUT LE MARCHESINE Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero	€ 40
LUGANA BRUT PASINI DOCG Tubiana	€ 28
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	€ 32
LUGANA MONTUNAL DOC MONTONALE Turbiana	€ 38
LUGANA PASINI IL LUGANA DOC Turbiana	€ 26
KELLEREI ST PAULS GEWURZTRAMINER Traminer Aromatico	€ 32
CHARDONNAY ALOIS LAGEDER Chardonnay	€ 28
PINOT BIANCO ALOIS LAGEDER Pinot Bianco	€ 27
PINOT GRIGIO ALOIS LAGEDER Pinot Grigio	€ 27
SAUVIGNON PRAIL COLTERENZIO Sauvignon	€ 29
VULCANICO FALANGHINA BASILICATA IGT Falanghina	€ 27
PECO PECORINO TERRE DI CHIETI IGP Pecorino	€ 25
CUSTOZA DOC CA' VEGAR Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello, Cortese	€ 22

Chiaretto – Rose Wine

CHIARETTO VALTÈNESI BIO LE SINCETTE Groppello, Marzemino, Barbera	€ 24
CHIARETTO DEL GARDA 'ROSERI' CA' MAIOL Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	€ 26
CHIARETTO PASINI IL CHIARETTO DOC Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese	€ 25

Vini Rossi – Red Wine

PATERNOSTER DON ANSELMO Aglianico	€ 55
ARZANE VALTENESI DOC Groppello	€ 32
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	€ 24
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC MARA Negra, Corvina Veronese, Rondinella, Rossignola	€ 26
CHIANTI CLASSICO CASTELLO D'ALBOLA Sangiovese, Canaiolo	€ 30
PINOT NERO ALOIS LAGEDER Pinto Nero	€ 28
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC AMABILE Lambrusco Grasparossa	€ 18
"LA GROLETTA" AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG Corvina Veronese, Rondinella	€ 50

Dolci Desserts

TIRAMISU DELLA CASA <i>homemade tiramisu</i>	€ 7
SEMIFREDDO AL CROCCANTINO (Amarena, Nocciole e Crumble di Amaretto) <i>semifreddo with croccantino and black cherry, hazelnuts and amaretto crumble</i>	€ 7
CREMA CATALANA con Cuore al Lampone <i>catalan cream with raspberry heart</i>	€ 6
TARTE TATIN ALLE PESCHE con Gelato Artigianale <i>peach tarte tatin with homemade icecream</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 con Crema Inglese <i>apple pie with english cream</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>	€ 10