

*LA CARTA DE POSTRES DE DON GIOVANNI*

*DE ANDREA TUMBARELLO*

*LA CARTA DEI DOLCI DI DON GIOVANNI*

*DI ANDREA TUMBARELLO*

**Y AHORA**

**OFRECEMOS UNA AMPLIA SELECCIÓN DE**

**GRAPPAS**

**WHISKIES**

**RONES**

**VODKAS**

**Y**

**NUESTROS FAMOSOS GIN TONIC**

**CONSULTE A NUESTROS CAMAREROS**

*Índice*  
*Indice*

<i>Dolci</i> <i>Postres</i> <i>Desserts</i>	<i>Pag. 3</i>
<i>Sorbetti</i> <i>Sorbetes</i> <i>Sorbets</i>	<i>Pag. 5</i>
<i>Aultri</i> <i>Otros</i> <i>Others</i>	<i>Pag. 5</i>
<i>Gelati</i> <i>Helados</i> <i>Ice-cream</i>	<i>Pag. 6</i>
<i>Vini da dessert</i> <i>Vinos dulces</i> <i>Dessert wines</i>	<i>Pag. 8</i>
<i>Tissane, tè e caffè</i> <i>Infusiones, té y café</i> <i>Infusions, tea &amp; coffee</i>	<i>Pag. 9</i>

## Postres **Dolci** Desserts

*Puedo resistirlo todo salvo la tentación.  
I can resist everything except temptation.*

<b><i>Mousse di yogurt greco con castagna sciropata</i></b>	7,00
<i>Mousse de yogur griego con castaña en almíbar y miel de trufa Greek yogurt mousse with chestnut in syrup &amp; truffle honey</i>	
<b><i>Panettone fritto con gelato</i></b>	7,00
<i>Torrija de panettone con helado Panettone French toast with ice-cream</i>	
<b><i>Tiramisù</i></b>	6,40
<i>Crema de mascarpone con cantucci (galleta de almendra), café y Marsala dulce Mascarpone cream with cantucci (almond biscuit), coffee &amp; sweet Marsala</i>	
<b><i>Panna cotta</i></b>	6,40
<i>Crema cocida de leche, azúcar y vainilla Milk, sugar &amp; vanilla cream gelatine</i>	
<b><i>Torta al cioccolato</i></b>	6,40
<i>Tarta de chocolate Chocolate cake</i>	
<b><i>Torta al limone con meringa</i></b>	6,40
<i>Tarta de limón con merengue Lemon pie with meringue</i>	

## Postres **Dolci** Desserts

<b><i>Torta di Oreo</i></b>	6,40
<i>Tarta de Oreo</i>	
<i>Oreo cake</i>	
<b><i>Torta al mascarpone con bacche rosse</i></b>	7,00
<i>Tarta de mascarpone con frutos rojos</i>	
<i>Mascarpone cake with red berries</i>	
<b><i>Brownie con gelato</i></b>	6,90
<i>Brownie con helado</i>	
<i>Brownie with ice-cream</i>	
<b><i>Millefoglie di crema di Paco Torreblanca</i></b>	8,00
<i>Milhojas de crema de Paco Torreblanca</i>	
<i>Cream millefeuille by Paco Torreblanca</i>	
<b><i>Coulant di cioccolato di Paco Torreblanca</i></b>	8,00
<i>Coulant de chocolate de Paco Torreblanca muy especiado</i>	
<i>Chocolate coulant by Paco Torreblanca very spiced</i>	
* Tiempo de preparación 10'-12'	
<b><i>Torta di mele con gelato di Paco Torreblanca</i></b>	8,00
<i>Tarta de manzana con helado de Paco Torreblanca</i>	
<i>Apple pie with ice-cream by Paco Torreblanca</i>	
<b><i>Frutta</i></b>	6,40
<i>Fruta</i>	
<i>Fruit</i>	

Sorbetes **Sorbetti** Sorbets

**Limone al cava o al vodka** 5,40  
*Limón al cava o al vodka*  
*Lemon with cava or vodka*

**Mandarino al rum o al Cointreau** 5,40  
*Mandarina al ron o al Cointreau*  
*Mandarin with rum or Cointreau*

**Pera e grappa** 5,40  
*Pera y grappa*  
*Pear & grappa*

**Basilico** 5,40  
*Albahaca*  
*Basil*

Otros **Aultri** Others

**Piatto di formaggi italiani** 12,50  
*Tabla de quesos italianos*  
*Italian cheese platter*

*Solemos disponer de postres sicilianos fuera de carta.  
Pregunten a nuestros camareros*

## Helados **Gelati** Ice-cream

<b>Cioccolato</b> Chocolate Chocolate	5,90
<b>Vaniglia</b> Vainilla Vanilla	5,90
<b>Liquirizia</b> Regaliz Licorice	5,90
<b>Fragola</b> Fresa Strawberry	5,90
<b>Mango</b> Mango Mango	5,90
<b>Mascarpone con fichi</b> Mascarpone con higos Mascarpone with figs	5,90
<b>Yogurt greco con Pedro Ximénez</b> Yogur griego con Pedro Ximénez Greek yogurt with Pedro Ximénez	5,90

<b><i>Crema al tartufo</i></b>	5,90
<i>Crema de trufa</i>	
<i>Truffle cream</i>	
<b><i>Arachidi con cioccolato</i></b>	5,90
<i>Cacahuete con chocolate</i>	
<i>Peanut with chocolate</i>	
<b><i>Caffè Frappé</i></b>	5,90
<i>Café frappé</i>	
<i>Frappé coffee</i>	
<b><i>Dulce de leche porteño</i></b>	5,90
<i>Dulce de leche porteño</i>	
<i>Porteño caramel</i>	
<b><i>Cannella</i></b>	5,90
<i>Canela</i>	
<i>Cinnamon</i>	
<b><i>Torronchino con caffè</i></b>	7,00
<i>Turrón con café</i>	
<i>nougat with coffee</i>	

Vinos dulces **Vini da dessert** Dessert wines

	<b>Botella</b>	<b>Copa</b>
<b>Maximo (Botrytis cinerea)</b> Uva: Sauvignon blanc Productor: UmaniRonchi	50,00	10,00
<b>L'Ecrú (Passito)</b> Uva: Zibibbo Productor: Firriato	50,00	10,00
<b>Villa M Sori Moscato D'Asti D.O.C.G. (Piamonte)</b> Uva: Moscato Productor: Gianni Gagliardo	19,00	9,00
<b>Pedro Ximénez Romate D.O. Jerez</b> Uva: Pedro Ximénez Productor: Sánchez Romate Hnos. (Jerez)	45,00	8,00
<b>Moscato D'Asti Vigna Senza Nome</b> Uva: Moscatel Productor: Braida	24,00	8,00



*Infusiones, té y café* **Tissane, tè e caffè**  
*Infusions, tea & coffee*

<b>Caffè</b> Café Coffee	3,00
<b>Caffè speciali</b> Cafés especiales Special coffees	3,50
<b>Té Ceylan Nuwara</b> (estimulante)	3,50
<b>Té Rojo Pu-Erh</b> (especial dieta)	3,50
<b>Té Verde</b> (antioxidante)	3,50
<b>Tila Flor</b> (descanso)	3,50
<b>Manzanilla Flor</b> (pura tradición)	3,50
<b>Poleo Menta</b> (sabor intenso)	3,50
<b>Corazón Massai</b> (rooibos con naranja)	3,50
<b>Bosque de Otoño</b> (frutas del bosque)	3,50
<b>Boldo Digestive</b> (boldo con menta)	3,50
<b>Pecado Original</b> (té blanco con manzana)	3,50
<b>Citronella del Ocaso</b> (melisa, tila y limón)	3,50
<b>Persia y Ceylan</b> (té, mango y melocotón)	3,50