

*LA CARTA DE POSTRES DE DON GIOVANNI*

*DE ANDREA TUMBARELLO*

*LA CARTA DEI DOLCI DI DON GIOVANNI*

*DI ANDREA TUMBARELLO*

*Disponemos de una amplia selección de grappas, gin tonics, rones, whiskies y otros combinados y cócteles.*

*Pídanos la carta*

*Índice*  
*Indice*

<i>Dolci</i> <i>Postres</i> <i>Desserts</i>	<i>Pág. 3</i>
<i>Sorbetti</i> <i>Sorbetes</i> <i>Sorbets</i>	<i>Pág. 5</i>
<i>Aultri</i> <i>Otros</i> <i>Others</i>	<i>Pág. 5</i>
<i>Gelati</i> <i>Helados</i> <i>Ice-cream</i>	<i>Pág. 6</i>
<i>Vini da dessert</i> <i>Vinos dulces</i> <i>Dessert wines</i>	<i>Pág. 7</i>
<i>Tissane, tè e caffè</i> <i>Infusiones, té y café</i> <i>Infusions, tea &amp; coffee</i>	<i>Pág. 8</i>

*Postres* g **Dolci** g *Desserts*

*Puedo resistirlo todo salvo la tentación.*

*I can resist everything except temptation.*

<b><i>Tiramisù</i></b>	6,40
<i>Crema de mascarpone con cantucci (galleta de almendra), café y Marsala dulce</i>	
<i>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</i>	
<i>Milk, sugar &amp; vanilla cream gelatine</i>	
<b><i>Mousse di yogurt greco con castagna sciroppata</i></b>	6,40
<i>Mousse de yogur griego con castaña en almíbar</i>	
<i>Greek yogurt mousse with chestnut in syrup</i>	
<b><i>Panettone fritto con gelato</i></b>	6,40
<i>Torrija de panettone con helado</i>	
<i>Panettone French toast with ice-cream</i>	
<b><i>Torta al cioccolato</i></b>	6,40
<i>Tarta de chocolate</i>	
<i>Chocolate cake</i>	
<b><i>Torta al limone con meringa</i></b>	6,40
<i>Tarta de limón con merengue</i>	
<i>Lemon pie with meringue</i>	

Postres g **Dolci** g Desserts

**Torta di Oreo** 6,40  
Tarta de Oreo  
Oreo cake

**Brownie con gelato** 6,90  
Brownie con helado  
Brownie with ice-cream

**Millefoglie di crema di Paco Torreblanca** 8,00  
Milhojas de crema de Paco Torreblanca  
Cream millefeuille by Paco Torreblanca

**Coulant di cioccolato di Paco Torreblanca** 8,00  
Coulant de chocolate de Paco Torreblanca  
Chocolate coulant by Paco Torreblanca

\* Tiempo de preparación 10'-12'

**Torta di mele con gelato di Paco Torreblanca** 8,00  
Tarta de manzana con helado de Paco Torreblanca  
Apple pie with ice-cream by Paco Torreblanca

**Frutta** 6,40  
Fruta  
Fruit

Sorbetes g **Sorbetti** g 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 g **Aultri** g Others

**Piatto di formaggi italiani** 12,00  
*Tabla de quesos italianos*  
*Italian chesse platter*

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

*Helados* g *Gelati* g *Ice-cream*

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

*Vinos dulces* g *Vini da dessert* g *Dessert wines*

	<i>Botella</i>	<i>Copa</i>
<b><i>Maximo (Botrytis cinerea)</i></b> <i>Uva: Sauvignon blanc</i> <i>Productor: Umani Ronchi</i>	50,00	9,00
<b><i>L'Ecrú (Passito)</i></b> <i>Uva: Zibibbo</i> <i>Productor: Firriato</i>	50,00	9,00
<b><i>Pedro Ximénez Romate D.O. Jerez</i></b> <i>Uva: Pedro Ximénez</i> <i>Productor: Sánchez Romate Hnos. (Jerez)</i>	45,00	7,00
<b><i>Moscato D'Asti Vigna Senza Nome</i></b> <i>Uva: Moscatel</i> <i>Productor: Braida</i>	24,00	8,00
<b><i>Villa M Cuvée Dolce D.O.C. (Piamonte)</i></b> <i>Uva: Moscato</i> <i>Productor: Gianni Gagliardo</i>	25,00	8,00
<b><i>Villa M Sori Moscato D'Asti D.O.C.G. (Piamonte)</i></b> <i>Uva: Moscato</i> <i>Productor: Gianni Gagliardo</i>	19,00	8,00

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

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