



## I desserts fuoricentro

*assapora i nostri dolci ideati e creati in casa dai nostri chef pasticceri...  
...e lasciatevi conquistare da un'esperienza di gusto unica*

### **Tiramisù di "fuoricentro" – 7,00**

Non serve descriverlo.... Basta mangiarlo 1,3,7

### **Pera in dolce abbraccio – 8,00**

Pera cotta a bassa temperatura con cuore di mousse allo yogurt e crumble croccante. Un dolce abbinamento di freschezza e morbidezza 1,3,6,7

### **Sole d'inverno – 9,00**

Mousse al caramello con inserto al mandarino, arricchita da gelée al mandarino e un crumble croccante con cremoso di cioccolato a latte 1,3,6,7,8

### **Gianduiotto – 9,00**

Ispirato alla tradizione Piemontese, una soffice bavarese di cioccolato al gianduja con inserto al caramello e bisquit al cacao, servito con cremoso alle nocciole e torta calda al cioccolato 1,3,6,7,8

### **Cosmopolitan cake – 9,00**

Un dolce che cattura l'essenza del celebre drink: panna cotta al mirtillo, gelée di lime e gelée di vodka, crumble e cremoso al Cointreau. Un'esplosione di freschezza e sapore 1,3,6,7,12

### **Magia di Tartufo – 10,00**

Mousse al mascarpone con inserto allo zabaione, terra di cioccolato fondente con tartufo fresco 3,6,7

*"Un giorno senza dolci è come un giorno senza sole"*

*(Anonimo)*



# Arrivederci al Fuoricentro



Seguici su



@fuoricentro\_restaurant

Vieni a trovarci anche Al Circolo di Capolago



[www.circolodicapolagovarese.it](http://www.circolodicapolagovarese.it)

Seguici su

