



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

Seguici su

