



I desserts fuoricentro

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

Tiramisù di "fuoricentro" – 8.00

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

Minestrone di frutta fresca – 9,00

Dadolata di frutta di stagione, sorprese di yogurt con dadini croccanti di carota, sedano e zucchine servita in fresco brodo aromatico e speziato 1,7,8,9

Sol du Brazil – 9,00

Spumoncino al maracuja con cremoso di yogurt al mirtillo, gel 100% mango e crumble croccante 1,7,8

Basilico Breeze – 9,00

Panna cotta al Basilico con crema al limone, frutti di bosco freschi e sbriciolato alla mandorla 1,7,8

Cheesecake scomposta ai frutti di bosco – 9.00

Scomposta ai frutti di bosco con crumble di sbrisolona, coulis ai frutti di bosco e frutti rossi freschi 1,7,8

Tartu-misù – 10.00

Pepita al cioccolato bianco e tartufo, con terra al cacao e tartufo fresco di Acqualagna 6,7,8,12

Dolce "Bacio alla Francese" – 9.00

Sorbetto alla mela verde ispirato ai sapori sofisticati del famoso cocktail francese, con gel al calvados, cremoso allo yogurt e crumble alla mandorla. perfetto per una fresca e golosa conclusione 1,3,7,12

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

(Anonima)



Arrivederci
al



Seguici su



@fuoricentro_restaurant

Vieni a trovarci anche Al Circolo di Capolago



www.circolodicapolagovarese.it

Seguici su

