



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” – 7.00

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

Tentazione Siciliana: il cannolo – 7,00

Fragrante cannolo ripieno di vellutata di ricotta, decorato e finito deliziosa frutta candita, cioccolato fondente e granella di pistacchi 1,3,6,7

Castagna golosa – 9,00

La nostra cheesecake in chiave autunnale, un dolce che parla di boschi e cacao 1,3,6,7,8

Gianduiotto – 9.00

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

Peach on The Beach – il dessert – 9.00

Un dolce che cattura l'essenza del celebre drink internazionale: sorbetto alla pesca su granella di biscotti al cranberry, gel alla vodka e golosa arancia condita Un'esplosione di freschezza e sapori 1,3,6,7,12

Bosco e Porcini – 9,00

Soffice Pan di Spagna con crema alla vaniglia, perle di cioccolato bianco e tartufo, crumble al cacao e biscotti fatti in casa ai porcini 1,3,7,8,12

Tartu-misù 2.0 – 10.00

Pepite al cioccolato bianco e tartufo, su soffice pan di spagna e crema alla vaniglia con terra al cacao e tartufo fresco di Acqualagna 6,7,8,12

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

(Anonimo)

Servizio e Coperto – 2.50

Arrivederci



Seguici su

f @fuoricentro_restaurant

Vieni a trovarci anche Al Circolo di Capolago



www.circolodicapolagovarese.it

Seguici su

f