



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

"Sicily Twist" - Cannolo d'autore – 9,00

Cannolo 2.0 con ganache all'arancia, frutta candita e cannella 1,3,6,7,12

Cuore di Cioccolato – 9,00

Tortino al cioccolato fondente con cuore fondente morbido e crema allo zabaione 1,3,6,7,8,12

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

La strana coppia – 9,00

Terrina di mele con crema inglese, crumble di sbrisolona e riduzione al celeberrimo liquore Cynar ed affumicatura al ciliegio. Un equilibrio perfetto tra dolce e amaro, un'esperienza di gusto indimenticabile 1,3,7,8,12

Delizia Tartufo & Cioccolato – 10,00

Un irresistibile lingotto di sfoglia fatto in casa, con crema alla vaniglia, cioccolato fondente e tartufo fresco: un segreto goloso da scoprire 1,3,7,8,12

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

(Anonimo)

Servizio e Coperto – 2.50



Arrivederci
al



Seguici su



@fuoricentro_restaurant

Vieni a trovarci anche Al Circolo di Capolago



www.circolodicapolagovarese.it

Seguici su

