



*ДЕСЕРТЫ*

*DESSERTS*



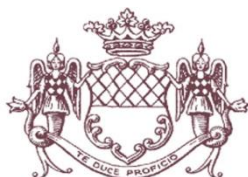
***Тирамису «Кантинетта Антинори»***  
*Tiramisu Cantinetta Antinori*  
-800

***«Панна Котта»***  
***сливочный пудинг со свежими ягодами***  
*Panna Cotta pudding with wild berries*  
-990

***Горячий шоколадный торт с мороженым***  
*Bitter chocolate cake with ice cream*  
-880

***Безе «Мерингата» с орехами и тёплым шоколадом***  
*Cold meringue cake with hazelnuts and warm chocolate*  
-800

***Кокосовое semifredo с тропическими фруктами***  
*Special coconut ice cream with tropical fruits*  
-850



**Холодный чизкейк со свежей клубникой и ягодным соусом**  
*Cheese cake with fresh strawberries and berry sauce*  
-990

**Традиционный домашний пирог**  
*Homemade pie*  
-720

**Мандариновое желе с игристым вином**  
*Gelee of tangerine with sparkling wine*  
-550

**Мильфей с ванильным кремом и свежей малиной**  
*Puff pastry millefoglie with custard vanilla cream and fresh raspberry*  
-990

**Тёплый яблочный штрудель с мороженым «Малага»**  
*Strudel di mele con gelato all'uvetta Malaga*  
-800



*Профитроли с ванильным кремом,  
глазированные шоколадом  
Vanilla profiteroles glazed with chocolate  
-700*

*Сицилийские трубочки с сыром «Рикотта» и цукатами  
Sicilian cornets with ricotta cheese and candied  
-800*

*«Cannoncini»  
из слоеного теста с ванильным кремом  
Puff-pastry cornet with custard filling  
-450 (100 гр.)*

*Мороженое и сорбетто, собственного приготовления  
Home-made ice cream and sorbet (1 scope)  
-240 (1 шарик)*



**«Кантуччи»**

**ТИПИЧНЫЕ ТОСКАНСКИЕ ПЕЧЕНЬЯ**

*“Cantucci” dry biscuits with almonds*

*-360 (100гр.)*

**Шоколадная колбаса**

*Chocolate log with hazelnuts*

*-500*

**Ассорти шоколадных конфет**

*Home-made chocolates*

*-1400*

**Ассорти фруктового мармелада**

*Home-made fruit jellies*

*-1100*

**Фруктовые цукаты в шоколаде**

*Fruit candied with chocolate*

*-400 (50гр.)*