

# *La carte des desserts :*

**Les desserts sont tous préparés par nos soins**

*Notre crème de sabayon aux amandes croquantes*

*Fior di latte aux copeaux de chocolat noir et sauce au caramel salé*

*Café cremino avec ganache au chocolat blanc et pistaches*

*Crumble de pâte brisée aux poires sautées à l'huile d'olive extra vierge, romarin et citron, complété par de la ricotta au lait de brebis*

*Sorbet melon jaune maison*

*Desserts* 7 €

*Sorbets* 5 €

*Café du Guatemala torréfié au bois de la société de torréfaction San Domenico di Susa*  
€ 3