

PUROBLANCO
J A P A N E S E • R E S T A U R A N T

LA
CARTA
DEI
DOLCI



CROCCANTE AL PISTACCHIO

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.

Pistachio semifreddo with pistachio core, covered with caramelized almonds.

EURO 4,90



CREMOSO AL PISTACCHIO

Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi.

Soft hazelnut biscuit with ricotta and pistachio cream, with a pistachio heart, decorated with white chocolate curls and chopped pistachios.

EURO 4,90



CHOCO NOCCIOLA

Pan di spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e decorato con riccioli di cioccolato.

Cocoa sponge base filled with hazelnut cream, decorated with chocolate curls.

EURO 4,90



CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE

Pan di spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole.

Cocoa sponge base filled with hazelnut cream and covered with milk chocolate and hazelnuts.

EURO 4,90



SCRIGNO CON MELE E MANDORLE

Pasta fillo con ripieno di crema di mandorle e mele a cubetti.

Fillo pastry filled with almond cream and apple cubes.

EURO 4,90



FILLO PERE E CIOCCOLATO

Pasta fillo al cacao, con ripieno al cioccolato e pere sciropate.

Cocoa fillo pastry with chocolate and pears in syrup.

EURO 4,90



RICOTTA E CIOCCOLATO

**Morbidi biscotti al cacao, nocciole e
gocce di cioccolato con crema alla ricotta.**

*Soft cocoa and hazelnut biscuits,
chocolate chips and Ricotta cheese
cream.*

EURO 4,50



COCCO E NOCCIOLA

**Biscotto alla nocciola farcito con crema al
gusto di cocco e crema alla nocciola,
decorato con cocco rapé.**

*Hazelnut biscuit filled with coconut
flavoured cream and hazelnut cream,
decorated with grated coconut.*

EURO 4,00



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.

Soufflé with a liquid chocolate core.

EURO 4,00



COPPA TIRAMISÙ

**Crema al mascarpone e pan di spagna
inzuppati al caffè.**

*Mascarpone cream and sponge cake
soaked in coffee.*

EURO 4,90



TARTUFO NOCCIOLA

Gelato semifreddo alla nocciola con cuore al cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa.

Hazelnuts semifreddo with a liquid chocolate core, coated with praline hazelnuts and crushed meringue.

EURO 4,00



TARTUFO BIANCO

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato alla caffè decorato con granella di meringa.

A coffee semifreddo core in a Sabayon icecream with sprinkled crushed meringue.

EURO 4,00



SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

Nougat semifreddo topped with crushed praline hazelnuts.

EURO 4,00



SEMIFREDDO AL CAFFÈ

Gelato semifreddo al caffè con cuore al gusto di vaniglia, decorato con granella di pan di spagna al cacao.

Coffee semifreddo with vanilla flavoured core topped with crushed cocoa sponge.

EURO 4,00



SELVA NERA

Pan di spagna al cacao con crema gusto vaniglia decorato con fiocchi di cioccolato e ciliegia amarenata.

Cocoa sponge cake with vanilla flavoured cream decorated with chocolate flakes and sour cherry.

EURO 4,00



ANANAS FRESCO

EURO 3,50



SORBETTO AL LIMONE

Sorbetto al limone da bere.

Lemon sorbet drink.

EURO 3,50



COPPA GELATO MISTA

The verde, Riso, Limone, Caffè, Crema.

Green tea, Rice, Lemon, Coffee, Dairy cream.

EURO 3,00