

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

LA
CARTA
DEI
DOLCI



MOCHI MIX 3 GUSTI A SCELTA

Dolce di riso glutinoso ripieno di gelato ai gusti di: yuzu, matcha, mango, cocco, vaniglia, fragola, pistacchio e cioccolato.

Glutinous rice cake filled with ice cream with flavors of: yuzu, matcha, mango, coconut, vanilla, strawberry, pistachio and chocolate.

EURO 6,00



GIROTONDO ALLE MANDORLE

Pan di Spagna delicatamente inzuppato al rum e crunch alla nocciola. Crema con pasta di mandorle di Sicilia e panna fresca. Ricoperto con un velo di cioccolato bianco.

Rhum soaked sponge and hazelnut crunch base. Cream with Sicilian almond paste and fresh cream. Covered with a soft layer of white chocolate.

EURO 5,90



GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE

Crema al cioccolato fondente con pasta di cacao del Madagascar, purea di pera e cubetti di pera italiana, decorata con cioccolato fondente.

Cream with dark chocolate with Madagascar's cocoa seeds, pear puree and pieces of italian pear, decorated with dark chocolate.

EURO 5,90



CUBO AI DUE CIOCCOLATI

Crema con panna fresca e cioccolato bianco, arricchito da uno strato di crunch alla nocciola, su base di pan di Spagna. Ricoperto da un velo al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo.

Cream with white chocolate and fresh cream, enriched with hazelnut crunch, on a sponge cake. Covered with a soft layer of dark chocolate with Santo Domingo's cocoa seeds.

EURO 5,90



TARTUFO AL PISTACCHIO

Gelato semifreddo al pistacchio con cuore al pistacchio, decorato con nocciole pralinate e granella di pistacchio.

Pistachio ice cream with a liquid pistachio core, coated with caramelized hazelnuts and crushed pistachio.

EURO 4,90



TARTUFO ALLA 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 4,50



TARTUFO BIANCO

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

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

EURO 4,50



CROCCANTE AL PISTACCHIO

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

Pistachio semifreddo with pistachio core, coreved 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



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 sciroppate.

Cocoa fillo pastry with chocolate and pears in syrup.

EURO 4,90



COPPA TIRAMISÙ

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

*Mascarpone cream and sponge cake soaked in
coffee.*

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 4,50



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.

Soufflé with a liquid chocolate core.

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



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 3,50



ANANAS FRESCO

Fresh pineapple.

EURO 4,00