

Alla Fattoria

DOLCI & DESSERTS

Sgroppino pugliese

“Servito nel Balloon”

Sorbetto al limone, latte di mandorla, extravergine fruttato, mandorle tostate, foglie di menta, dattero fresco, uvetta di Corinto, polvere di pistacchio

Apulian Lemon Sorbet

€ 6,00

Fruttini al gelato “specialità”

Frutta svuotata e ripiena del suo gelato cremoso ricavato dalla sua polpa e racchiuso nel guscio del frutto stesso, senza l'aggiunta di aromi

Special fruits with filled with ice cream

€ 12,00

Lingotto al cioccolato e Foglia d'argento

Parfait cremoso, frutti di bosco appassiti e cioccolato di Modica al sale marino

Chocolate bar & Silver leaf

€ 7,00

Pastiera napoletana

Crema al grano cotto ai fichi e limoni, pommelo candito e mix di frutta secca

Neapolitan Cake with ricotta and candied fruits

€ 7,00

Tris di mochi

Al mango, cioccolato, vaniglia
con crema al latte di mandorla, bacche di Goji e uvetta di Corinto

Trio of Japanese Mochi (mango, chocolate, vanilla)

€ 6,00

Pasticciotto leccese crema e amarene

Spuma al bergamotto, croccante alle arachidi e amarene appassite
Apulian Cake with cream and sour cherry filling

€ 7,00

Tiramisù "homemade"

Crema al mascarpone, caffè, savoiardi, croccantino alle nocciole

€ 6,00

Spumone Salento al cheesecake

Con fico mandorlato, confettura di arancia di Puglia,
colata di cioccolato, cedro e crumble di arachidi salate

Cheesecake with Apulian orangejam, candied citron and dark chocolate

€ 7,00

Soufflé al cioccolato "cuore caldo"

Spuma alla menta, granella di Amaretti al lampone

Souffle with a liquid chocolate core

€ 6,50

Soufflé al pistacchio

Crema delicata ai datteri, aloe candita e croccante alle mandorle

Souffle with a liquid pistachio core

€ 6,50

Panna cotta

Con nutella, nocciole e caramello salato

Variante: Fragola / Pistacchio

€ 5,50

Tartufo nero

Sabayon semifreddo and chocolate icecream

€ 5,50

Tartufo bianco

Coffee semifreddo with crushed meringue

€ 5,50