



TRADITIONELL
ITALIENSK TRATTORIA
MED ROMERSKT HJÄRTA

VÅRA DESSERTER

Det finns alltid plats för en sista njutning.

Il Puntos desserter förvandlar den sista smaken till det sötaste minnet av upplevelsen.

TIRAMISÙ CLASSICO

med mascarponekräm, espresso och osötad kakao

Den italienska finalen som alla kan enas om.

Savoiardi, mascarpone, ägg, socker, espresso, osötad kakao och amarettolikör.

Innehåller en liten mängd alkohol. - 98

CRÈME BRÛLÉE alla VANIGLIA

len vaniljkräm med ett tunt lager karamelliserat socker

En krispig yta, ett sammetslent inre och njutningen i det enkla som gjorts riktigt bra.

A crisp surface, a velvety heart and the pleasure of simple things done well.

Grädde, äggulor, socker och vanilj. - 98

WARM PISTACHIO FONDANT

med varm kärna och amarettoglass

Varm pistage och amaretto: ren italiensk njutning.

Pistage, smör, ägg, socker, mjöl och amarettoglass. - 98

ITALIAN AFFOGATO

med espresso eller limoncello

En sista sked, en sista klunk och all Italiens sötma.

Glass, espresso eller limoncello. - 98

* **VID ALLERGIER, FRÅGA PERSONALEN.**