

dessert?



SIGNOR
Basilico

TRATTORIA
CONTEMPORANEA

signorbasilico.it

dulcis in fundo

Crostatina alla crema di the al bergamotto, frutta di stagione
accompagnato da sorbetto del giorno

*Mürbeteig gefüllt mit Earl Grey Tee Mousse
und obst der saison serviert mit Sorbet des Tages*

*Tart filled with Earl Grey tea mousse, fresh fruit
served with sorbet*

9 €

Tortino di mele con spuma ai fiori di sambuco
e gelato alla vaniglia bourbon

*Apfel Kuchen mit Holunderblüten Mousse
und Bourbon Vanilleeis*

*Apple Pie, Elderflower mousse
and Bourbon vanilla ice cream*

9 €

Sfogliatina glassata ripiena di namelaka al pistacchio,
ananas fresco e menta

*Karamellisiert Blätterteig mit Pistazienmousse,
frische Ananas und Minze*

*Caramelized puff pastry filled with pistachio namelaka,
fresh pineapple and mint*

9 €

Crème brûlée al cioccolato fondente profumata all'arancia
con banana caramellata

*Dunkler Schokoladecreme-broulée mit Orange und karamellierter
Banane*

Dark chocolate creme broulée with orange and caramelized banana

9 €

Gelati e sorbetti artigianali di nostra produzione

Hausgemacht Eiscremesorten

Selection of homemade ice cream and sorbets

7 €