

# *La Bohème*

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES



*Ristoclassique*  
RESTAURANT & RESORT

# DESSERT

## **CRÈME CARAMEL € 8**

Con panna fresca e zest di agrumi  
Crème caramel  
with fresh cream and citrus zest

## **TIRAMISÙ CLASSICO € 7**

Classic tiramisù

## **BABBÀ € 8**

Farcito con panna fresca e amarene  
Babà stuffed with fresh cream  
and black cherries

## **CANNOLO SICILIANO € 8**

Con ricotta e pistacchi  
Sicilian cannolo  
with ricotta and pistachios

## **TARTELLETTA ALLA FRUTTA € 8**

Fruit tartlet

# CLASSICI

## INTERNAZIONALI

### PAVLOVA € 8

Dolce a base di meringa, panna fresca e frutti rossi  
Pavlova made with meringue, fresh cream and red fruits

### CHEESECAKE BASCA € 8

Cheesecake cotta dorata fuori e soffice dentro  
Baked Cheesecake

### PARIS-BREST € 8

Pasta choux e crema mousseline  
Choux pastry and mousseline cream

### SACHER € 8

Sacher al cioccolato di ispirazione Viennese  
Viennese-inspired chocolate Sacher

### LEMON TART € 8

Classica tart al limone con meringa flambé  
Classic lemon tart with flambéed meringue

### IL GELATO AL LATTE DI MALGA € 8

Montato in casa al momento  
Accompagnato da salsa al caramello,  
cioccolato e fragole

