



Menù dei Dolci

<i>Mousse al cioccolato Bianco e coulis di lamponi</i>	€ 6,00
<i>White chocolate mousse with raspberry coulis</i> <i>weiße Schokoladenmousse mit Himbeercoulis</i>	
<i>Bunet</i>	€ 6,00
<i>typical piemontes pudding of amaretti and chocolate</i> <i>Typical piemontese Pudding aus Amaretti und Schokolade</i>	
<i>Bavarese alla nocciola</i>	€ 6,00
<i>Bavarian cream with hazelnuts</i> <i>Bayerische Sahne mit Haselnüssen</i>	
<i>Semifreddo al torrone con ganache al cioccolato</i>	€ 6,00
<i>Nougat parfait with chocolate ganache</i> <i>Nougatparfait mit Schokoladenganache</i>	
<i>Panna Cotta al caramello</i>	€ 6,00
<i>Panna cotta with caramel sauce</i> <i>Panna Cotta mit Karamell Sosse</i>	
<i>Coppa di zabaione al moscato con frollini alla nocciola</i>	€ 6,00
<i>Zabaglione Moscato with hazelnut biscuits</i> <i>Zabaione Muskat mit Haselnussbutterkeksen</i>	
<i>Tortino di mele tiepido con crema chantilly</i>	€ 6,00
<i>Apple pie with chantilly cream</i> <i>Apfelauflauf mit Chantilly creme</i>	
<i>Calice di moscato in accompagnamento al dolce</i>	€ 3,00
<i>Ein Glas Muskat zu einem Dessert</i> <i>A glass of Moscato to dessert</i>	

Agriturismo L'Angolo di Rosina di Martino Massimo - Ristorante e camere
Piazza Caduti 5 - 12060 Novello (CN) ITALIA | www.mangiareinlanga.it

Ristorante Tel. +39 0173 744016 - info ristorante: angolodirosina@mangiareinlanga.it
Pernottamento Tel. +39 0173 509113 - info camere: novello@tramontievigne.it - Fax 0173 1991017