



# ARTIGIANO

## Ëmbëlsira

<b>PANNACOTTA</b>	<b>300</b>
<i>Pannacotta e shoqëruar me reçel frutash pylli</i>	
<b>TIRAMISU</b>	<b>340</b>
<i>Receta ikonë e ëmbëlsirës italiane, e risjellë në mënyrë të re.</i>	
<b>BACIO DI DAMMA</b> <i>New</i>	<b>340</b>
<i>Krem mascarpone, biskota bajameje me shije Dissaronno</i>	
<b>KROSTATË ARRASH ME AKULLORE</b> <i>New</i>	<b>390</b>
<i>Krostatë me arra dhe mjaltë. Shërbehët me komposto dardhe të shtëpisë dhe akullore vanilje</i>	
<b>NYC CHEESECAKE</b>	<b>470</b>
<i>Receta klasike me biskota të thërrmuara, krem Philadelphia dhe reçel frutash pylli.</i>	
<b>SOUFFLE ME AKULLORE DELUXE</b>	<b>470</b>
<i>Kek çokollate me zemër të shkrirë dhe akullore vanilje. Piqet në çast (koha e përgatitjes 15 min)</i>	
<b>SORBETTO KREMOZE</b>	<b>90</b>
<i>Sorbetto kremoze e përgatitur nga ne, me shije limoni ose fruta pylli (1 kupë).</i>	

