



ARTIGIANO

Ëmbëlsira

TIRAMISU 400

*Receta ikonë e ëmbëlsirës italiane,
e risjellë në mënyrë të re.*

CRÈME BRULEE *New* 400

*Crème brulee me sipërfaqe sheqeri të karamelizuar
Shoqërohet me mollë me kanellë e rrush të thatë.*

KROSTATË ARRASH ME AKULLORE *New* 450

*Krostatë me arra dhe mjaltë.
Shërbehet me komposto dardhe të shtëpisë
dhe akullore vanilje*

PANNACOTTA 300

Pannacotta e shoqëruar me reçel frutash pylli

NYC CHEESECAKE 520

*Receta klasike me biskota të thërrmuara,
krem Philadelphia dhe reçel frutash pylli.*

SOUFFLE ME AKULLORE DELUXE 520

*Kek çokollate me zemër të shkrirë dhe akullore vanilje.
Piqet në çast (koha e përgatitjes 15 min)*

SORBETTO KREMOZE 120

*Sorbetto kremoze e përgatitur nga ne,
me shije limoni ose fruta pylli (1 kupë).*

