

I nostri dolci - Home made desserts

Torta Antica Roma

con ricotta, marmellata di fragole, semi di papavero e semi di sesamo^{1, 3, 7, 11}
(Cake made with ricotta cheese, strawberry jam, poppy and sesame seeds)
8€

Tiramisù

con cantucci alle nocciole e gocce di cioccolato^{1, 3, 7, 8}
(Tiramisù made with chocolate, coffee and hazelnuts cookies)
8€

Mousse al cioccolato fondente

con frutti di bosco e crumble aromatizzato alla menta^{1, 3, 7, 8}
(Dark chocolate mousse served with berries and crumble flavored with mint)
8€

Maritozzo romano

del Forno Roscioli, con gelato alla vaniglia^{1, 3, 7}
(Brioche from Roscioli bakery served with vanilla ice cream)
8€

Gioie di Giolitti

4 Pepite di gelato Giolitti^{1, 3, 7}
(Nuggets of ice cream made by Giolitti - 4 flavours)
8€

Sapori di Roma

Pampepato, pangialloro romano, ciambelline e cantucci del forno Colapicchioni,
servito con calice di vino dolce^{1, 3, 7, 8, 11}
(Selection of Roman nuts and dry cookies served with a glass of sweet wine)
12€

Abbinamento vino dolce +5€

Sweet wine pairing +€5

Caffè Sant'Eustachio

espresso / decaffeinato / macchiato 3€
doppio / americano 6€

1 Glutine - Gluten	5 Arachidi - Peanuts	9 Sedano - Celery	12 Anidride solforosa e solfiti > 10mg/kg - Sulphure dioxide	15 Funghi e tartufi - Mushrooms and truffles
2 Crostacei - Crustaceans	6 Soia - Soyabeans	10 Senape - Mustard	13 Lupino - Lupin	16 Legumi - Legumes
3 Uova - Eggs	7 Latte - Milk	11 Semi di sesamo - Sesame	14 Molluschi - Molluscs	17 Cipolla e aglio - Onion and garlic
4 Pesce - Fish	8 Frutta a guscio - Nuts			18 Pepe e peperoncino - Pepper and chili