

il Becco

DOLCI

LO ZABAGLIONE <i>Chocolate egg stuffed with zabaglione in a cotton candy nest</i>	\$190
LA NOSTRA TORTA DI MELE <i>Apple crumble sautéed in butter, rosemary, thyme and seasonal fruits</i>	\$185
TORTINO DI CIOCCOLATO, NOCCIOLA E AMARETTO <i>Chocolate cake with hazelnut and amaretto liqueur</i>	\$160
PROFITEROLES <i>Choux pastry stuffed with crème Pâtisserie, chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	\$180
TIRAMISÚ + TIRAMISÚ <i>Tiramisu, coffee foam and Mascarpone cheese crème</i>	\$120
SOUFFLÉ AI FRUTTI DI BOSCO <i>Berries' souffle</i>	\$178
GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE <i>Gelato</i>	\$120

il Becco

DOLCI

LO ZABAGLIONE <i>Huevo de chocolate relleno de zabaglione y nido de algodón de azúcar</i>	\$190
LA NOSTRA TORTA DI MELE <i>Crumble de manzana salteada en mantequilla, romero, tomillo y frutos de temporada</i>	\$185
TORTINO DI CIOCCOLATO, NOCCIOLA E AMARETTO <i>Pastel de chocolate, avellana y amaretto</i>	\$160
PROFITEROLES <i>Profiteroles rellenos de crema pastelera, salsa de chocolate y helado de vainilla</i>	\$180
TIRAMISÚ + TIRAMISÚ <i>Tiramisú, espuma de café y crema de queso mascarpone</i>	\$120
SOUFFLÉ AI FRUTTI DI BOSCO <i>Souffle de frutos del bosque</i>	\$178
GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE <i>Gelato</i>	\$120