



“...tutte le nostre dolcezze nascono da una umile mescolanza di passione e fantasia e tanto tanto amore impiegando solo materie prime naturali e di altissima qualità...”

- Il Tiramisù sorprendente € 7,00
- L'insuperabile crema vellutata di mascarpone... come piace a me... da € 7,00
- La classica “Tarte Tatin” alle mele e zucchero caramellato da € 8,00
- Le impertinenti “Tarte Tatin” alle pere oppure alla frutta di stagione da € 8,00
- Il Bauletto piemontese alla nutella con cioccolato, pere e granella di nocciole € 8,00
- La Canadese con sciroppo d'acero, cioccolato bianco e cannella € 8,00
- L'originale “Fondue di cioccolato” con frutta fresca e frutta secca (min. 2 persone) € 25,00
- L'insuperabile del giorno € 8,50
- L'incredibile Salame al cioccolato € 6,50
- Il mio preferito “Bùnet piemontèis” al cioccolato scuro con amaretti € 6,00
- L'Apple Pie da manuale: alle mele, mandorle e cannella € 7,50
- Torta di “mia Nonna” al Pan di Spagna, sciroppo d'acero e creme € 8,00
- Lo Strudel delizioso e semplicissimo con mele, pere e frutta secca € 7,00
- La favolosa di frolla dolce alle mele e crema pasticcera € 7,50
- La strepitosa torta alle pere e cioccolato € 8,50
- S.F.C. alias Strawberry Field Cake € 7,00
- La gustosa frutta fresca € 6,00
- Sorbetto al limone (liscio o con vodka)** da € 5,50
- Gelato (a scelta affogato o servito con frutta)** da € 5,00

Sugeriamo di abbinare i nostri dolci con un calice di vino da meditazione € 5,00

All'Osteria si può cenare anche solo con i dolci e a qualsiasi ora. Se volete potete portare a casa le nostre dolcezze. Su richiesta realizziamo anche torte per due Ospiti.

