

STENDHAL
M I L A N O

“OFFELEE FA
EL TÒ MESTEE...”



Tarte Tatin con gelato alla crema d'uovo [Dolce Storico di Stendhal®]	(1-3-7)	12	€
‡ <i>Gewürztraminer Passito Terminum</i>		14	€
‡ <i>Ben Ryè Donnafugata</i>		15	€
Tiramisù	(1-3-7)	12	€
[Dolce Storico di Stendhal®]			
‡ <i>Banyuls Domaine de La Rectorie</i>		16	€
‡ <i>Ben Ryè Donnafugata</i>		15	€
Mousse al cioccolato	(3-7)	10	€
‡ <i>Banyuls Domaine de La Rectorie</i>		16	€
Crema Catalana di Stendhal	(1-3-7)	10	€
‡ <i>Piccolit</i>		15	€
Gorgonzola caramellato con le amarene	(7-8)	10	€
‡ <i>Gewürztraminer Passito Terminum</i>		14	€
Zabaione e Sbrisolona	(1-3-7-8)	12	€
‡ <i>Gewürztraminer Passito Terminum</i>		14	€
La Crème Caramel	(3-7)	10	€
‡ <i>Falanghina Passita</i>		14	€
Semifreddo alle fragole	(7)	12	€
‡ <i>Recioto della Valpolicella</i>		11	€
Caffè Gourmand	(1-3-5-7-8)	12	€

Caffè Stendhal ⁽⁷⁾	6	€
con menta, panna montata e spolverata di cacao		
Piccola pasticceria secca “Dolce Cortile” ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾	8	€
‡ <i>Vin Santo</i>	9	€
Le torte fatte in casa ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾	10	€
‡ <i>Recioto della Valpolicella</i>	11	€
‡ <i>Falanghina Passita</i>	14	€
La selezione di frutta fresca	10	€
Selezione di frutti di bosco	14	€
La selezione di gelati di “Menodiciotto”	10	€
Marron glaces ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾		
Pistacchio 70% ⁽³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾		
Gianduia Gran Torino ⁽³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾		
Crema all’uovo ⁽³⁻⁷⁾		
La selezione di sorbetti di “Menodiciotto”	10	€
Mandarino tardivo di Ciaculli		
Limone di Sorrento		
Gelsi neri siciliani		