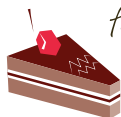
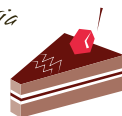


freschi di giornata dalla nostra pasticceria



DESSERT



VEG CHEESE CAKE*

ai fruttirossi con coulis di mirtilli

— 8 —

CROSTATINA STRUDEL

alle mele con frangipane di noci e mandorle, gelato **BIO** crema e limone, salsa al caramello d'arancio

— 7 —

NEW YORK CHEESECAKE

Original cream cheese con una base di biscotto croccante

— 7 —

MITIRASÙ

Il classico tiramisù con uova biologiche

— 7 —

COMPOSIZIONE DI FRUTTA

— 8 —

BISCUIT CALDO

Coeur di Guanaja 80% con pralinato alla nocciola, gelato **BIO** al pistacchio

— 8 —

CHICHEN ITZA

Mousse cioccolato 68% Valrhona, crema catalana, biscuit morbido alle nocciole, crumble di mandorle

— 7 —

CARAMELIA

Mousse di cioccolato al latte e caramello, biscuit al cacao, perle croccanti, crumble al gruè di cacao e fior di sale

— 7 —

TORTE E CROSTATE DELLA CASA

ad estro del nostro pasticcere

— 5 —

*GLUTEN FREE

**NO LATTICINI

— TUTTI I DOLCI DI ROSSO SONO ARTIGIANALI E PRODOTTI CON MATERIE PRIME DI PRIMISSIMA QUALITÀ! —

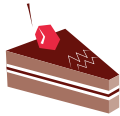
Il burro di Normandia, le nocciole trilobate delle Langhe, le Mandorle biologiche e solo il Cioccolato Valrhona!

TUTTA LA NATURALE DOLCEZZA DI ROSSO

La nostra linea di pasticceria "naturale", frutto della passione e della ricerca, è rivolta a tutti coloro che vogliono concedersi il "lusso" di un dessert che unisca leggerezza e gusto, utilizzando ingredienti naturali di qualità e tecniche innovative. Troverete dolci pensati per chi ha intolleranze al glutine (G.F.), ai latticini, alle uova ma buoni per tutti i palati! Per noi, gluten free, no latticini, no uova, non sono un limite al gusto ma sono un "valore aggiunto".

IL PASTICCIERE
Daniela Nobili

fresh daily from our confectionery



DESSERT



VEG CHEESE CAKE*

*with red berries and gluten free
blueberry coulis*

— 8 —

STRUDEL APPLE PIE

*with walnut and almond frangipane,
organic custard and lemon ice cream,
orange caramel sauce*

— 7 —

NEW YORK CHEESECAKE

*Original cream cheese with a crunchy
biscuit base*

— 7 —

MITIRASÙ

Classic tiramisu with organic eggs

— 7 —

FRUIT COMPOSITION

— 8 —

HOT BISCUIT

*80% Coeur de Guanaja with hazelnut
praline, organic pistachio ice cream*

— 8 —

CHICHEN ITZA

*68% Valrhona Chocolate Mousse,
crema catalana, soft hazelnut biscuit,
almond crumble*

— 7 —

CARAMELIA

*Milk chocolate and caramel mousse,
cocoa biscuit, crunchy pearls,
cocoa gruè and fleur de sel crumble*

— 7 —

HOUSE CAKES AND PIES DELLA CASA

From our confectioner

— 5 —

*GLUTEN FREE

**NO DAIRY

— ALL OF OUR DESSERTS ARE HOMEMADE AND MADE WITH THE HIGHEST QUALITY INGREDIENTS! —

Normandy butter, hazelnuts “Trilobate delle Langhe”, organic almonds, and only Valrhona Chocolate!

ROSSO'S NATURAL SWEETNESS

Our “natural” confectionery is the fruit of our passion and research, and is for everyone who wants to enjoy the “luxury” of a dessert that combines lightness with taste, being made with high quality natural ingredients and innovative methods. Here you will find desserts created for gluten intolerant people (G.F.), and for dairy and/or egg intolerant people, but good for any taste! We believe that gluten free, no dairy, no eggs, are not a restriction on taste, but an added value!