

# Il Timo Gourmet



dessert e  
vini da dessert

*dessert and  
dessert wines*





## Desserts

Mousse di cioccolato cru  
con spremuta di menta al latte € 8,00  
*Cru chocolate mousse  
served with milk flavoured with mint juice*

Budino di latte di mandorla con spuma di  
birra e mandorle tostate 8,00  
*Almond pudding with beer foam  
served with toasted almonds*

Tegole di pasta frolla al caramello con  
crema pasticcera e fragoline di bosco 8,00  
*Pie crust flavoured with caramel  
served with custard cream and wild strawberries*

Gelo di cannella e di cacao tostato con  
panna liquida al caramello 8,00  
*Cinammon jelly and toasted coaco  
served with liquid whipped cream and caramel*





# Desserts

Torta di mandorle  
con pesche all'arancia  
*Almond cake  
with orange flavoured peaches* 8,00

Crostata con bavarese al limone  
e fragole di S. Orsola  
*Lemon mousse pie  
and S. Orsola strawberries* 8,00

Bigne' croccanti  
con crema allo zabaione  
*Crunchy bignets  
with zabaione cream* 8,00

Fragoline di bosco  
*Wild Strawberry* 8,00

Tagliata di frutta  
*Sliced fresh fruit* 8,00





Gelati  
Ice-cream

Pistacchio <i>Pistacchio</i>	8,00
Noce <i>Walnut</i>	8,00
Crema di vaniglia <i>Vanilla</i>	8,00
Fragola <i>Strawberry</i>	8,00
Limone <i>Lemon</i>	8,00
Mattonella gelata di ricotta e nocciole al caffè' <i>Brick of ricotta cheese and hazelnut ice-cream flavored with coffee</i>	8,00
Gelato in forma di pesca gialla, pesca bianca, basilico e pomodori canditi <i>Yellow and white peach ice-cream with basil and candied tomatoes</i>	8,00



Vini da dessert, al bicchiere  
Dessert wines by the glass



<b>BenRye</b>	5,00
Donnafugata - Passito di Pantelleria	
<b>Diamante</b>	4,00
Tasca d'Almerita - Passito	
<b>Passito di Irpinia</b>	4,00
Terredora	
<b>Lacrimae Bacchi</b>	4,00
Avide - Inzolia	
<b>Malvasia delle Lipari</b>	4,00
Hauner	
<b>Malvasia passita</b>	5,00
Barone di Villagrande	
<b>Capofaro</b>	5,00
Tasca d'Almerita - Malvasia	
<b>Moscato di Siracusa</b>	4,00
Orseoli	
<b>Kabir</b>	5,00
Donnafugata - Moscato di Pantelleria	



Vini da dessert, al bicchiere  
Dessert wines by the glass



**Marsala**

Baglio Florio

4,00

**Terre Arse**

Baglio Florio - Marsala

4,00

**Morsi di luce**

Duca di Salaparuta - Zibibbo

4,00

**Cielo d'Alcamo**

Rapitalà - Sauvignon e catarratto

4,00

**Muffato della sala**

Antinori - Sauvignon e grechetto

5,00

**Moscato rosa**

Franz Haas

5,00

**Maria**

Hoffstätter - Eiswein

18,00

**Sauternes**

Chateau les Justice

5,00

