

# RISTORANTE *i* PORTICI

## *La carta golosa*

### Dessert menu

Crema di mascarpone con granita di caffè e cioccolato fuso  
*Mascarpone mousse with coffee granita and melted chocolate*

Fichi al pepe lungo su fior di latte con sorbetto di mirtilli e schiuma di cannella  
*Figs with long pepper on cream sauce with blueberry sorbet and cinnamon foam*

Tortino di caprino e lamponi con noce moscata e sorbetto di ribes nero  
*Goat cheese and raspberry cake with nutmeg and black current sorbet*

Passato ghiacciato di pesca e maracuja con gelato ai pinoli e schiuma al rosmarino  
*Iced peach and maracuja soup with pine nut ice cream and rosemary foam*

Sushi...

*Sushi...*

Cono di cioccolato amaro farcito di cassata leggera  
e gelato di pistacchio con granita di lime e basilico  
*Chocolate cone with ricotta foam  
and pistacchio ice cream with lime and basil granita*

Sfera di cioccolato fondente e gianduia  
su ragù di mango e lamponi con sorbetto al mandarino  
*Dark chocolate and hazelnut sphere  
on mango and raspberry ragù with tangerine sorbet*

Semifreddo al Campari con "finocchio pomodorini e rucola"  
*Campari parfait with "fennel cherry tomatoes and rocket*

€ 15.00