

La Carta dei Dolci

DAL



1952

VIRILIO

RISTORANTE • PIZZERIA • WINE BAR

Dolci fatti in CASA

Homemade desserts

Tiramisù • Panna Cotta • Caramel
Cheesecake • Caprese • Crostata di Marmellata

LE SOSTANZE CONTENENTI ALLERGENI SECONDO IL REG.CE 1169/2011

LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS

Cereali contenenti glutine, quindi specificare il tipo di cereale utilizzato
(grano, farro, segale, orzo, avena, kamut, cous cous)

Cereals containing gluten (i.e. wheat, emmer, rye barley, kamut, cous cous)

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Shellfish and by products

Uova e prodotti a base di uova

Eggs and by products

Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and by products

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and by products

Soia e prodotti a base di soia

Soy and by products

Latte e prodotti a base di latte

Milk and by products

Frutta a guscio (noci, mandorle, nocciole, pistacchi)

Nuts (i.e. almonds, hazel, pistachios)

Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and by products

Senape e prodotti a base di senape

Mustard and by products

Sesamo e prodotti con semi di sesamo

Sesame seeds and by products

Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o litro

Sulphites amount over 10 mg/kg or lt

Lupini o prodotti a base di lupini

Lupins and by products

Molluschi o prodotti a base di molluschi

Mollusc and by products



Tiramisù

Dessert a base di savoiardi inzuppati nel caffè e ricoperti da una crema di mascarpone, panna e cacao.

An Italian dessert made with ladyfingers dipped in coffee, topped with mascarpone cheese, cream and flavoured with cocoa.

PANNA Cotta

Budino a base di panna.

Italian dessert consisting of flavoured double cream.



CREME Caramel

Budino con uno strato di caramello liquido in superficie.

Pudding with a layer of liquid caramel on the surface.



Cheesecake

Dolce freddo composto da una base di pasta biscotto su cui poggia un alto strato di crema di formaggio fresco.

Cold cake made from a base of digestive biscuits dough on which rests a high layer of cream of fresh cheese.



CAPRESE

Torta a base di cioccolato
fondente e mandorle.

Cake made with dark chocolate
and almonds.



Crostata di Marmellata

Un guscio di pasta frolla classica
farcita con marmellata di frutta.

Classic shortcrust pastry shell filled
with fruit jam.



Mousse Yogurt e Frutti di Bosco

Mousse preparata con yogurt e decorata con lamponi, mirtilli e ribes.

Yogurt mousse topped with berries.



profiteroi BIANCO

Bigné con crema al cioccolato e ricoperti con crema alla vaniglia.

Choux pastry filled with chocolate cream and topped with vanilla flavoured cream.



profiteroi SCURO

Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato.

Choux pastry filled with vanilla flavoured cream and topped with chocolate cream.



Soufflé al CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.

Soufflé with a liquid chocolate core.



soufflé BLACK WHITE

Soufflé con cioccolato fondente con cacao monorigine dell'Equador ed un cuore di cioccolato bianco liquido.

Dark chocolate soufflé made with Ecuador's cocoa seeds with a liquid white chocolate core.



Frutto ripieno con sorbetto al limone.

Fruit filled with Lemon sorbet.

LIMONE ripieno



TARTUFO Bianco

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa.

A coffee semifreddo core in a Sabayon ice cream with sprinkled with crushed meringue.



tartufo NERO

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al cioccolato decorato con granella di nocciole e cacao.

Sabayon semifreddo and chocolate ice cream coated with crushed hazelnuts and cocoa.



Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.

Coconut shell filled with Coconut ice cream.

COCCO ripieno



Coppa Cioccolato e NOCCIOLA

Coppa gelato alla nocciola e cioccolato con fondo cremoso al cioccolato.

Hazelnut ice cream cup and chocolate ice cream swirled with chocolate sauce.



coppa Crema e PISTACCHIO

Coppa gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati.

Custard ice cream cup swirled with chocolate and pistachio ice cream topped with praline pistachios.



semifreddo ai TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

Nougat semifreddo topped with crushed praline hazelnuts.



Coppa fiordilatte FRAGOLA e caramello

Coppa gelato alla panna con fondo cremoso di caramello e fragole candite. Decorata con mandorle tostate.

Dairy ice-cream cup with almond crunch, candied strawberries, caramel syrup and flaked almond topping.



coppa CAFFÈ

Coppa gelato alla panna variegata al caffè, decorata con chicchi di cioccolato al caffè.

Dairy ice cream cup with coffee sauce and coffee flavored chocolate chips.



COPPA Stracciatella

Coppa gelato alla stracciatella e cioccolato, decorata con nocciole pralinate.

Stracciatella ice cream cup, chocolate sauce and praline hazelnuts.



Coppa SPAGNOLA

Coppa gelato alla panna variegato all'amarena e decorata con ciliegie amarenate.


Dairy ice cream cup with sour cherry sauce and sour cherries.


RED velvet



Morbidi strati di Pan di Spagna rosso farciti con crema al formaggio, decoro di Pan di Spagna.

Soft layers of red sponge cake filled with cream cheese, Pan di Spagna decoration.

 www.virgiloristorante.it

 Password: Virgilio2