# Carte des desserts

Since 2017

CHEZ STEFANO

Restaurant

Pizzeria

Chaussée de Gramptinne 106,

5340 Gesves

# Dessert

## la carte

= fait maison

**Classico** 7€

Le tartuffo classico, une boule de glace au chocolat noir avec un cœur fondant, saupoudré de cacao. Un délice italien simple et sophistiqué.

**Tartufo Limoncelo** 7€

La Tartufo Limoncello, rafraîchissant et acidulée, marie l'éclat du limoncello italien avec des notes citronnées pétillantes, créant une dégustation qui éveille les sens en une gorgée ensoleillée.

**Cassata Siciliana** 7€

*La Cassata siciliana, gâteau emblématique d'Italie, marie la douceur crémeuse de la ricotta aux accents fruités des fruits confits.*

**Panacota** 7€

La panna cotta, c'est l'élégance italienne dans une cuillère : une crème onctueuse, douce comme un rêve accompagné d'un colis de friase.

**Zabaione Gelato** 10€

Le Zabaione Gelato marie le velouté du gelato italien aux arômes riches du zabaione, combinant une base crémeuse avec des jaunes d'œufs, du sucre et du vin Marsala.

**Dame Blanche** 7€

*La Dame Blanche, alliance parfaite de vanille veloutée, chocolat fondant et éclats craquants.*

**Brésilienne** 7€

*La glace brésilienne séduit par son caramel crémeux, ses éclats de noix croquants, offrant une expérience glacée exotique irrésistible.*

**Mousse au chocolat** 7€

*La mousse au chocolat, une légèreté fondante et un arôme intense, offre un délice chocolaté exquis en chaque cuillerée.*

**Tiramisu** 7€

*Le tiramisu, délice italien par excellence, séduit avec ses couches de biscuits imbibés de café et sa crème mascarpone onctueuse.*

**Crèpes au sucre** 8€

*La crêpe au sucre, une fine délice dorée, offre une symphonie croustillante de saveurs avec son sucre caramélisé et sa boule vanille.*

**Crème brulée maison** 7€

*La crème brûlée maison séduit par son onctuosité veloutée sous une fine couche de caramel croquant, offrant un plaisir crémeux irrésistible.*

**Coupe citron sicilienne** 7€

*La coupe citron sicilienne incarne la fraîcheur vive des citrons siciliens dans une expérience glacée, alliant la puissance citronnée à une douceur rafraîchissante pour un dessert qui évoque la luminosité ensoleillée de la Sicile.*

**Moelleux au chocolat** 7€

*Le moelleux au chocolat, confectionné avec une attention méticuleuse aux détails, fusionne la profondeur envoûtante du chocolat fondant avec la délicatesse des œufs et la justesse du sucre.*

**Pistacchino** 7€

*Une glace à la pistache d'une velouté exquise, agrémentée d'éclats de noix pour une texture croquante.*

**Cannolo Sicilien** 6€

un tube croustillant à l'intérieur garni d'une ricotta crémeuse, le tout rehaussé par des éclats de chocolat.

**Coupe Amarena** 7€

*Crème enveloppée de cerises Amarena, offrant une combinaison parfaite entre la douceur veloutée de la glace et l'acidité fruitée des cerises*

Since 2017
CHEZ STEFANO
Restaurant
Pizzeria

# la carte

# DES BOISSONS CHAUDES

## ITALIAN COFFEE

*Espresso intense, liqueur d'amaretto, crème. Une explosion de saveurs méditerranéennes. (10€)*

## IRISH COFFEE

*Mariage parfait entre café noir, whiskey irlandais, sucre et crème fouettée. Chaleur et réconfort en une gorgée. (10€)*

## FRENCH COFFEE

*Café, cognac, crème. Le café apporte son amertume réconfortante, le cognac sa chaleur enivrante, et la crème sa douceur onctueuse. (10€)*

**CAFÉ : 3€** **EXPRESSO : 3€** **DÉCAFÉINÉ : 3€** **CAPPUCINO : 3,5€** **THÉ : 2,50€**

NATURE, VERT, CITRON, MENTHE, FRUITS ROUGES, CAMOMILLE

# Digestifs

***Sambuca 7€***

***Grappa 6€***

***Amaro Del Capo 10€***

***Cognac 7€***

***Calvados 7€***

***Cointreau 7€***

***Limoncelo 6€***

***Amaretto 6€***

***Jack Daniel's 10€***

***Grappa 3 ans 10€***

***Limoncelo Maison 10€***