



DESSERTS · € 6.00

- ZABAIONE AL VERMENTINO CON GELATO AL CAFFÈ
 - SABAYON AU VERMENTINO AVEC CRÈME GLACÉE AU CAFÉ
 - VERMENTINO FLAVOURED ZABAGLIONE WITH COFFEE ICE CREAM
-

- LA TORTA DELLA TAVERNA
- Cioccolato, Pere e Pinoli
 - LA TARTE DE LA TAVERNA
- Chocolat, Poires et Noix de pin
 - TAVERNA PIE
- Chocolate, Pears and Pine nuts
-

- GELATO AL FIORDILATTE
- con Cioccolato caldo
- con crema di Aceto Balsamico e Pepe
 - CRÈME GLACÉE FIORDILATTE
- avec du Chocolat chaud
- avec crème de Vinaigre Balsamique et Poivre
 - FIORDILATTE ICE CREAM
- with hot Chocolate
- with Balsamic Vinegar cream and Pepper
-

- PANNACOTTA AROMATIZZATA AI FIORI D'ARANCIO CON CARMELLO E SCORZE DI ARANCIO CANDITE
- PANNACOTTA PARFUMÉE À LA FLEUR D'ORANGER AVEC CAMEL ET ÉCORCES D'ORANGE CONFITES
- ORANGE BLOSSOM FLAVOURED PANNACOTTA WITH CAMEL AND CANDIED ORANGE PEEL

- SORBETTI
- di More di Ormea e Mandarini di Taggia
- alla Viola con scaglie di Cioccolato fondente e Violette cristallizzate
 - SORBETS
- Mûres et Mandarines
- au parfum de fleur Violette avec Chocolat noir rasé et Violettes cristallisé
 - SORBETS
- Blackberries and Mandarins flavours
- Violet flavour with shaved dark Chocolate and crystallized Violets
-

- RICOTTA AROMATIZZATA ALLA ROSA CON GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE E PETALI DI ROSA CRISTALLIZZATI
 - RICOTTA AU PARFUM DE ROSE ROUGE AVEC CHOCOLAT NOIR ET PÉTALES DE ROSE CRISTALLISÉ
 - RED ROSE FLAVORED RICOTTA WITH DARK CHOCOLATE ICE CREAM AND CRYSTALLIZED ROSE BUD
-
- SALAME DI CIOCCOLATO CON PANNA MONTATA
 - SALAMI AU CHOCOLAT AVEC DE LA CRÈME FOUETTÉE
 - CHOCOLATE SALAMI WITH WHIPPED CREAM

- Tutti i dolci sono accompagnati da un Vïno Passito o Lïquoroso selezionato dalla Casa.

- Tous les desserts sont accompagnés d'un vin doux sélectionné par la maison.

- All our desserts are served with sweet wine selected by the home.