















Cafè Romano
RESTAURANT

DESSERT

Dolci | *Dessert*

- Crostata di ricotta e visciole scomposta** (1-3-5-6-7-8-11-12)   12
Ricotta cheese and sour cherry tart
- Maritozzo Roma – Palermo** (1-3-5-6-7-8-11-12)   12
con gelato alla crema, granita al caffè e panna montata
with custard gelato, coffee granita, and whipped cream
- Tarte tatin di mele** (1-3-5-6-7-12)  12
Apple tarte tatin
- Brownie Hotel d’Inghilterra con cioccolato fondente** (1-3-5-6-7-8-12)  12
Hotel d’Inghilterra brownie with dark chocolate
- Tiramisù al biscotto di Roma** (1-3-5-6-7-8-12)   12
Tiramisù with typical Roman biscuits
- Tagliata di frutta di stagione**  12
Sliced seasonal fruit
- Gelato della casa** (3-6-7-8-12)   12
crema, pistacchio, nocciola, cioccolato fondente
Home made gelato
custard, pistachio, hazelnut, dark chocolate
- Sorbetto della casa** (6-12)  12
limone, frutti rossi, banana, passion fruit
Home made sorbet
lemon, red berries, banana, passion fruit

Vini da dolce | *Dessert wines*

bicchiere | *glass*

Porto Graham's Vintage <i>Tawny Port Vintage</i>	14
Porto Graham's 30 years <i>Tawny Port 30 years</i>	18
Passito di Pantelleria "Ben Rye" Donna Fugata – Sicilia <i>Uve Grapes: Moscato</i>	12
Malvasia delle Lipari Isole Eolie, Sicilia <i>Uve Grapes: Malvasia</i>	12
Muffato della sala Antinori, Umbria <i>Uve Grapes: Sauvignon, Grechetto, Traminer, Riesling</i>	12
Muffato rosa Franz Hass, Trentino Alto Adige <i>Uve Grapes: Moscato</i>	13



100% local ingredients



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan



Richiedi la Tabella degli allergeni
al personale oppure scansiona il QR Code
*Ask for the Allergen Table to our staff
or scan the QR Code*