



Havana Pub

La Carta dei
DOLCI





CROCCANTE ALL'AMARENA

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, cuore morbido all'amarena, decorato con mandorle caramellate.

Vanilla flavoured semifreddo with a souer cherry core, covered with caramelized almond.

Euro 6,00



CROCCANTE AL PISTACCHIO

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.

Pistacchio semifreddo with pistacchio core, covered with caramelized almonds.

Euro 6,00

RICOTTA E PERE

Morbidi biscotti alla nocciola con
crema alla ricotta e pere.
*Soft hazelnuts biscuits with Ricotta
cheese cream and pears.*
Euro 6,00



MERINGA

Meringa farcita con
crema al gusto vaniglia.
*Meringue filled with
vanilla flavoured cream.*
Euro 6,00





CHOCOLATE TEMPTATION

Crema con cioccolato con cacao monorigine dell'Ecuador, crunch alla nocciola e crema alla nocciola tra due strati di morbido Pan di Spagna al cacao, ricoperta da una gustosa glassa al cioccolato. *Chocolate cake made from Ecuador's cocoa seeds, filled with chocolate and hazelnut cream and hazelnut crunch between two layers of cocoa sponge cake, covered with chocolate glaze.*

Euro 6,00



TIRAMISU' CON SAVOIARDI

Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè.

Mascarpone cream with coffee soaked finger biscuits.

Euro 6,00



TORTA DELLA NONNA

Pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone, ricoperta con pinoli e mandorle.

Short pastry filled with lemon flavoured custard cream and topped with pine nuts and almonds.

Euro 6,00

PROFITEROL 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.
Euro 6,00



PROFITEROL BIANCO

Bigné con crema al cioccolato e ricoperti con crema al gusto vaniglia.
Choux pastry filled with chocolate cream and topped with vanilla flavoured cream.
Euro 6,00





COPPA TIRAMISU'

Crema al mascarpone e Pan di Spagna inzuppato al caffè.
Mascarpone cream on a coffee soaked sponge.
Euro 6,00



COPPA MOUSSE CIOCCOLATO

Gelato semifreddo al cioccolato,
con cuore semifreddo allo zabaione,
decorato con riccioli di cioccolato al latte.
*Chocolate semifreddo with a
zabaione core, decorated with
milk chocolate curls.*
Euro 6,00

TARTUFO CLASSICO

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.
Sabayon semifreddo and chocolate ice cream coated with crushed hazelnuts and cocoa.
Euro 6,00



TARTUFO NOCCIOLA

Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa.
Hazelnuts semifreddo with a liquid chocolate core, coated with praline hazelnuts and crushed meringue.
Euro 6,00



TARTUFO ALLA FRAGOLA

Gelato alla fragola con cuore di gelato alla vaniglia, ricoperto con granella di meringa.
Strawberry ice cream with vanilla ice cream core, covered with chopped meringue.
Euro 6,00





SPAGNOLA

Coppa gelato alla panna variegato all' amarena e decorata con ciliegie amarenate.
Dairy ice cream cup with sour cherry sauce and sour cherries.
Euro 6,00



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.
Euro 6,00



STRACCIATELLA

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

*Stracciatella ice cream cup, chocolate sauce
and praline hazelnuts.*

Euro 6,00



YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Coppa gelato allo yogurt con salsa alla
fragola, decorata con mirtilli e ribes.

*Yogurt ice cream cup swirled with
strawberry sauce and decorated with
blueberries and berry.*

Euro 6,00