

# DESSERT

RISTORANTE  
Sa Cardigan  
e Su Pesci



*Se hai un Intolleranza Alimentare, un Allergia o un qualsiasi disturbo legato al Cibo, non esitare a chiedere consiglio al nostro Staff, che sarà felice di indirizzarti nei Dessert più adatti a Te.*

RISTORANTE  
Sa Cardiga  
e Su Piscu

# I Grandi Classici

## \*Millefoglie con gelato artigianale alla vaniglia del Madagascar, coulis di Fragola

Dessert aus Blätterteig mit Vanilleeis hausgemacht, Erdbeersoße  
Dessert from puff pastry with vanilla ice cream homemade, strawberry sauce

7.5 euro

## \*Cheesecake alle Fragole ricoperta con coulis di fragola

Käsekuchen mit Erdbeergeschmack und feiner Erdbeersoße  
Cheesecake with strawberry flavor and fine strawberry sauce

7,5 euro

## Tiramisù

### Crema al Mascarpone artigianale su Savoiaro sardo e Biscotto al cioccolato fondente equatoriale

Tiramisù aus hausgemachtem Mascarpone und Löffelbiscuits aus Fonni  
Tiramisù made of homemade mascarpone and spoon with biscuits of Fonni

8 euro

# I semifreddi

## \*Pistacchio di "Bronte" Esotico

Semifreddo al pistacchio, ghiacciolini al Mango e Cremoso Pistacchio

Dessert mit Pistaziengeschmack

Dessert pistacchio flavor

9 euro

## \*Lemon

Semifreddo al Limone, Crumblee alla mandorla e Rosmarino e nuvola di Miele agli Agrumi

Dessert mit Lemon

Dessert lemon flavor

8 euro

\*

## Gold Passion

Mousse al Passion Fruit, Cremoso allo Zafferano, Crumblee e Cremoso al Cioccolato

Fondente al 75%

Zitronen-Halbgefrorenes, Mandel-Crumble und Rosmarin

Lemon Semifreddo, Almond Crumble and Rosemary

9 euro

# Gli Sfiziosi

## \*Chocoberry

Mousse al Lampone, Cremoso al Cioccolato al latte, Biscotto al cioccolato fondente al 55% e  
Cremoso al Cioccolato fondente al 75%

Schokoladenmousse, cremig mit Milkschokolade, Biskuit mit dunkler Schokolade

Chocolate mousse, creamy with milk chocolate, dark chocolate biscuit

9 euro

## \*Crostatina

Crostatina con Cremoso al Cioccolato, Mousse alla Fava Tonka e Tatin di Mele

Tarte mit cremiger Schokolade

Tart with Creamy Chocolate

8 euro

Carpaccio d'Ananas con Sorbetto al Cocco

Ananas-Carpaccio mit Kokosnussorbet

Pineapple carpaccio with coconut sorbet

7,5 euro

# Gli Sfiziosi

## \*Nocciolino

**Mousse alla Nocciola Piemontese IGP e Cioccolato, cremoso alla Nocciola, Gel al Limone e frolla al Cacao**

Haselnussmousse mit Ricotta-Schaum und Schokoladenkeks  
Hazelnut Mousse with Ricotta Foam and Chocolate Biscuit

9 euro

## \* Agrum EVO

**Cremoso al Limone, Gelato all'Olio EVO sardo, e Crumble di Mandorle e Rosmarino**

Cremig mit Zitrone, bayerisch mit sardischem Nativem Olivenöl Extra, Crumble  
Creamy with Lemon, Bavarian with Sardinian Extra Virgin Olive Oil, Crumble

9 euro

# I nostri Mix

## \*White Mix

### Tiramisu, Millefoglie e Cheesecake Fragola

Tiramisù - Blätterteig mit Vanilleeis - Käsekuchen mit feiner Erdbeersoße

Tiramisù - puff pastry with vanilla ice- Cheesecake with fine strawberry sauce

9 euro

## \*Spry Mix

### Semifreddo Pistacchio, Mousse al Cioccolato al Lampone e Nocciolino

Dessert mit Pistaziengeschmack, Himbeer-Schokoladenmousse und Nocciolino

Dessert pistacchio flavor , Raspberry Chocolate Mousse and Nocciolino

9,5 euro

## \*Mix Degustazione

### Contiene 8 assaggi a scelta del pasticciere

8 kleine Desserts vom Konditor ausgewählt

8 small desserts chosen by the pastry chef

13 euro a persona

# I nostri Mix

## \*White Mix

### Tiramisu, Millefoglie e Cheesecake Fragola

Tiramisù - Blätterteig mit Vanilleeis - Käsekuchen mit feiner Erdbeersoße

Tiramisù - puff pastry with vanilla ice- Cheesecake with fine strawberry sauce

9 euro

## \*Spry Mix

### Semifreddo Pistacchio, Mousse al Cioccolato al Lampone e Nocciolino

Dessert mit Pistaziengeschmack, Himbeer-Schokoladenmousse und Nocciolino

Dessert pistacchio flavor , Raspberry Chocolate Mousse and Nocciolino

9,5 euro

## \*Mix Degustazione

### Contiene 8 assaggi a scelta del pasticciere

8 kleine Desserts vom Konditor ausgewählt

8 small desserts chosen by the pastry chef

13 euro a persona



# Tipici Sardi

## \*Raviolini Fritti di Ricotta fatti a mano

### Raviolini ripieni di Ricotta aromatizzati al Limone

Kleine, süsse, frittierte Ravioli mit Ricottafüllung

Small sweet fried ravioli with ricotta filling

**7,0** euro

## \*Seadas di Oliena

### Raviolo ripieno di formaggio fresco ricoperto di miele

Typisches sardisches frittiertes Honiggebäck

Typical Sardinian fried honey cake

**7,0** euro

## \*Dolcetti Sardi

### Misto biscotti di mandorle e frollini

Typisches sardisches Gebäck (biscuits)

Typical Sardinian pastry (biscuits)

**6,5** euro

RISTORANTE  
Sa Cardiga  
e Su Pesci

# Sorbetto

## \*Sorbetto al limone

Zitrone sorbet / Lemon sorbet

6 euro

## \*Sorbetto al Mandarino

Mandarinensorbet / Mandarin sorbet

6 euro

## \*Sorbetto al Cocco

Kokosnussorbet / Coconut sorbet

6 euro

## \*Sorbetto al Lampone

Himbeersorbet / Raspberry sorbet

6 euro

## \*Sorbetto al Passion Fruit e Zafferano

Sorbet aus Maracuja und Safran / Passion Fruit and Saffron Sorbet

6 euro