A stylized white logo for 'Ado' is centered within a white square frame. The letters are written in a fluid, cursive script. The 'A' is particularly large and features a circular flourish on its left side. The 'd' and 'o' are smaller and more compact. The entire logo is set against a dark red background.

CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA

Dessertkarte

SEHR VEREHRTER GAST,



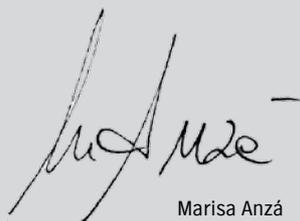
„EIN DESSERT IST WIE EIN WOHLFÜHLSONG.
DIE BESTEN BRINGEN DICH ZUM TANZEN“

- EDWARD LEE

MAMMA MIA, SIND DIE LECKER! ALS SÜSSER ABSCHLUSS EINES GUTEN ESSENS WERDEN ITALIENISCHE DESSERTS NICHT NUR IN UNSEREM HEIMATLAND, WO SIE BESSER ALS "DOLCI" BEKANNT SIND, INNIG GELIEBT. AUCH HIERZULANDE MACHEN KLASSIKER WIE TIRAMISU, PANNA COTTA UND TARTUFO DIE KULINARISCHEN GENIEßER GLÜCKLICH. LASSEN AUCH SIE SICH VON UNSERER VIELFÄLTIGEN AUSWAHL AN NACHSPEISEN VERFÜHREN.

BUON APPETITO!

IHR „DA ALDO“ TEAM



Marisa Anzá



Aldo Busacca Dolleo

107 PANNA COTTA

Ein norditalienischer Klassiker:

Übersetzt bedeutet es "gekochte Sahne" – und diese ist auch Hauptbestandteil der Nachspeise. Hierfür wird die Sahne zusammen mit Zucker und Vanille aufgekocht. In kleinen Förmchen kühlt die Süßspeise ab und kann anschließend in verschiedenen Variationen serviert werden.

- | | |
|---|------|
| a) mit fruchtigem Erdbeersirup | 4,90 |
| b) mit süßem Schokosirup | 4,90 |
| c) mit klassischem Karamellsirup und gerösteten Mandeln | 5,50 |
| d) mit herzhafter Vanillesauce und heißen Waldfrüchten | 6,90 |

108 TIRAMISU

5,50

Das wohl schönste Geschenk der italienischen Küche an die ganze Welt:

Die wörtliche Übersetzung „zieh mich hoch“ macht der Nachspeise, durch ihren Genuss, alle Ehre. Seinen Ursprung hat das Tiramisu in den Regionen um Venezien und ist nun weit über seinen Entstehungsort hinaus bekannt. Es besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, Eigelb und Eischnee. Die Löffelbiskuits werden mit heißem Espresso beträufelt, der mit Marsala oder Amaretto aromatisiert wird. Vor dem Servieren wird die abschließende Cremeschicht mit reichlich Kakaopulver bestäubt.

109 CASSATTA SICILIANA

5,50

Die Eisbombe aus dem Süden:

Die traditionelle sizilianische Eiscremespeise besteht aus einer Lage Zabaione-Eiscreme, einer Lage Schokoladen-Eiscreme und einer Eiscreme mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnussstückchen. Die Cassata gilt als Pendant zur deutschen Eisbombe, dessen Genuss vorprogrammiert ist. Lassen sie sich zum einen Löffel für Löffel mit völlig unterschiedlichen Geschmacksnuancen verzaubern und zum anderen auf eine Reise an den Entstehungsort Sizilien verleiten.

110 TORRONCINO

5,50

Die etwas andere Dessertarchitektur:

Das Torroncino besteht aus einer Nougat-Eiscreme bedeckt mit einer Schicht kleiner karamellierter Haselnussstückchen.

Probieren Sie die beliebte Süßware in völlig neuer Form mit dem „Semifreddo Torroncino“.

Die achteckige Zylinderform mit knackiger Haselnusshaube ist nicht nur besonders attraktiv, sondern bietet zusätzlich viel Spielraum für individuelle Verfeinerung.

111 TARTUFO

5,50

Die wohl süßeste Verführung Kalabriens:

Das Tartufo-Classico ist eine halbgefrorene Eisspezialität bestehend aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierte Haselnussstückchen.

Mit einer Optik, die den Trüffelpralinen nachempfunden ist, bietet die italienische Spezialität aus Kalabrien ausreichend Spielraum für Verfeinerung und zaubert so jede Menge italienisches Flair auf Ihrem Teller.

Die Nachspeise gibt es nicht nur in der klassischen Ausführung, sondern auch in einer Vielzahl von weiteren Geschmacksrichtungen wie beispielsweise aus Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern

(Tartufo Nocciola), aus Kaffee- und Zabaionecreme **(Tartufo Bianco)** oder auch aus Limonencreme, mit einem Kern aus Limonenlikör **(Tartufo al Limoncello)**.

Fragen Sie die Bedienung nach den derzeit verfügbaren Variationen.

112 TRIS DESSERT

8,50

Einmal alles bitte:

Der norditalienische Klassiker, das wohl schönste Geschenk der italienischen Küche, die Eisbombe aus dem Süden, die etwas andere

Dessertarchitektur oder doch die wohl süßeste Verführung Kalabriens? Italienische Desserts sind tolle Nachspeisen, die man am liebsten allesamt auf einmal verschlingen möchte. Das Tris Dessert bietet für unentschlossene Dessert-Liebhaber die ideale Alternative. Hierbei wird Ihnen ein Stück klassische Panna Cotta, ein Bissen Tiramisu und eine immer wechselnde dritte Dessertvariation serviert.

113 FRISCHE ANANAS

Die Frucht für ein zauberhaftes Lächeln:

Die Ananas aus den Tropen schmeckt nicht nur gut, sondern liefert unserem Körper auch zahlreiche Mineralien, Spurenelemente und Vitamine. Die tropische Gute-Laune-Frucht beeinflusst sogar unsere äußerliche Schönheit und kann zudem unseren Stoffwechsel ideal unterstützen. Ein erfrischendes und köstliches Sommerdessert welches in zwei verschiedenen Variationen serviert werden kann:

a) mit Salz und Zitrone

4,90

b) mit Vanilleeis

6,90

114 ZITRONENSORBET

4,50

Ein erfrischendes Erlebnis:

Ein richtig schön erfrischendes und saftiges Zitronensorbet - super an einem heißen Sommertag oder als Dessert nach einem schweren Essen. Fruchtig und leicht im Geschmack servieren wir das original italienische Sorbet in einem Prosecco Glas, mit einer Zitronenscheibe und etwas frischer Minze.

Für unsere kleinen Gäste haben wir außerdem diverse Eissorten zur Auswahl.
Fragen Sie hierzu einfach unsere Bedienung.

