

il FORNO
ITALIAN RESTAURANT



ДЕСЕРТНАЯ
КАРТА

il FORNO
ITALIAN RESTAURANT

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Все цены указаны с учётом НДС. Меню является рекламной продукцией нашего ресторана. Утверждённое контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержании белков, жиров, углеводов находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию

Dear guests, if you are allergic to any product, please notify your waiter.

25.10.2023



Профитроли с кремом Патисьер

Profiteroles with Patisserie cream

С хрустящим слоем сверху и нежным заварным кремом. Подаются с шариком мороженого и горячим шоколадным соусом на основе бельгийского темного шоколада

590 Р

Эклер с маком и ванильным кремом

*Eclair with poppy seeds
and vanilla cream*

300 Р



Тирамису

Tiramisu

Подается с какао пудрой, сусальным золотом и измельчённым бобом тонка

590 Р



Шоколадный фондан

Chocolate fondant

подается с шариком
ванильного мороженого

690 Р



Тарталетка с малиной

Tartlet with raspberries

с миндальным франжипаном,
ванильным кремом и ягодным
конфитюром

800 Р



Тарталетка с голубикой

Tartlet with blueberries

с миндальным франжипаном, ванильным
кремом и ягодным конфитюром

650 Р



Тарталетка шоколадная с малиной

Chocolate tartlet with raspberries

с шоколадным бисквитом и шоколадной
карамелью с ароматом бобов тонка.
Украшается шоколадным кремом,
малиновым гелем и свежей малиной

650 Р



Панна-котта с малиной и ягодным соусом

*Panna cotta with raspberries
and berry sauce*

890 Р

Чизкейк с лесными ягодами

Cheesecake with wild berries

Подаётся с соусом лесные ягоды
и свежими ягодами

790 Р



Крем карамель с облепихой

Cream caramel with sea buckthorn

карамельный пудинг из заварного крема, украшается карамельным соусом, ягодами облепихи и лепестками василька

550 Р



Мусс щавель-алоэ-зеленое яблоко

Sorrel-aloe-green apple mousse

Муссовый йогуртовый десерт с начинкой из зеленого яблока и грушевого геля, покрытый шоколадным велюром.

Подается с сорбетом юдзу и граните из сока щавеля, зеленого яблока и алоэ

570 Р



Павлова с черничным мороженым

Pavlova with blueberry ice cream

тонкое хрустящее безе, легкий ванильный крем, малиновый соус и мороженое из черники, украшается малиновой вуалью, свежей малиной и цветками алиссума

620 Р



Мороженое на выбор 250 Р

Ice cream of your choice

Сорбеты на выбор 250 Р

Sorbets of your choice

Маковый пирог

Poppy pie with vanilla and cherry sauces

Маковый бисквит на основе сметаны и благородного голубого мака, с ванильным кремом англес и цитрусовым куантро.

Подаётся с ванильным и вишнёвым соусами

550 Р



Торт Чиприани

Cipriani cake

Легкий ванильный торт с нотками лимона, воздушным ванильным кремом и обожженной швейцарской меренгой

590 Р



Медовик с мороженым из ряженки

Honey cake with ryazhenka ice cream

на гречишном меде с легким сметанным кремом

590 Р



Мусс фундучное канэле

Hazelnut canele mousse

фундучный мусс с шоколадным финансье, фундучной пастой, хрустящим вафельным слоем и фундучным пралине

650 Р



Мусс вишня-тонка

Cherry tonka mousse

сливочный мусс с ароматом бобов тонка, шоколадным финансье и шоколадно-вишневой начинкой с кусочками вишни

650 Р



СКИДКА 20%
на первый заказ с сайта



ДОСТАВКА
НА САЙТЕ:
ilfornogroup.ru



il FORNO
— GROUP —
SINCE 2006