

COPPOLA

Bistro

TOUT SIMPLEMENT BON

TARTE TATIN

9,50

Tarta de manzana caramelizada con un toque de nata líquida,
servida con una bola de helado de canela.

Caramelized apple tart with a touch of cream,
served with a scoop of cinnamon ice cream.

Karamellisierter Apfelkuchen mit einem Hauch Sahne,
serviert mit einer Kugel Zimteis.

TIRAMISÚ GLACÉ

8,50

Bizcocho con helado de mascarpone, toque de Baileys
y Amaretto, virutas de chocolate negro y caramelo de café.

Sponge cake with mascarpone ice cream, a hint of
Baileys and Amaretto, dark chocolate flakes and coffee caramel.

Biskuit mit Mascarpone-Eis, einem Hauch Baileys
und Amaretto, dunklen Schokoraspeln und Kaffee-Karamell.

CRÈME BRÛLÉE

8,50

Crema de vainilla caramelizada con azúcar moreno,
servida con una bola de helado de caramelo con flor de sal.

Vanilla cream with caramelized brown sugar,
served with a scoop of salted caramel ice cream.

Vanillecreme mit karamellisiertem braunem Zucker,
serviert mit einer Kugel Salzkaramelleis.

LE RHUM-RAISIN

9,50

Helado de ron con pasas sobre bizcocho, toque de ron dulce,
virutas de chocolate negro y caramelo de café.

Rum raisin ice cream on sponge cake, with a touch of sweet rum,
dark chocolate flakes and coffee caramel.

Rum-Rosinen-Eis auf Biskuit, mit einem Hauch süßem Rum,
dunklen Schokoraspeln und Kaffee-Karamell.

Licores & Digestivos

Limoncello Antica Masseria	4,00
Hierbas Secas Tunel	4,50
Hierbas Mescladas Tunel	4,00
Hierbas Dulces Tunel	3,50
Veterano Osborne	3,50
Torres Brandy 5 años	4,00
Ramazotti - Amaro	6,00
Grappa Livarna Reserva	6,50
Amaretto Disaronno	6,50
Baileys	6,00
Tia María	6,50
Sambucca Molinari	5,00
Fernet Branca Fratelli	6,50
Calvados Père Magloire V.S.	8,50
Rémy Martin Cognac V.S.O.P	12,00

