



**IL TÀRI**  
RISTORANTE AMALFI

*La Vita è come il Cioccolato,  
è l'Amaro che fa apprezzare il Dolce*

*(Xavier Brébion)*

*Chef: Dino Russo*

*Maître: Elena Bellano*



# Dessert

Tortino con cuore caldo,  
servito con salsa all'Arancia € 7

*Soufflè of Dark chocolate with warm heart,  
served with orange sauce*

7, 8, 6, 3, 1

Cremè Bruleè al Pistacchio di Bronte € 7

*Cremè Bruleè with Pistachio*

3, 7, 8

Tartelletta di Mandorla ripiena  
Mousse di Ricotta al Limone  
e Frutti di Bosco € 7

*Almond Tartlet stuffed With  
Lemon Ricotta Mousse And Berries*

1, 7, 8, 3

Cheese Cake al Mango,  
servita con Biscotto Brèton € 7

*Mango Cheesecake, served with Breton Biscuit*

1, 3, 7



GLUTEN FREE & LACTOS FREE

Tiramisù € 8

Cheese Cake € 8