



NOLITA

PARIS

HIVER - PRINTEMPS 2019

PAR

VITTORIO BELTRAMELLI

LES VINS DE DESSERT AU VERRE

Moscato d'Asti Vietti	14
Reciotto di Soave Filippi	14
Malvasia delle Lipari Caravaglio	19

CAFFE LAVAZZA

Espresso	05
Decafeinato	05
Cappuccino	06
Caffé Latte	08
Matcha latte au thé vert Matcha de la maison Kusmi tea	08
Latte macchiato	08

THÉS & INFUSIONS KUSMI TEA PARIS

Thé du matin n°24, Earl Grey, Lapsang Souchong n°210, English Breakfast	06
Kashmir Tchai, Darjeeling BIO, Ceylan O.P, prince Wladimir	
Gunpowder, thé vert menthe nanah, thé vert gingembre citron, thé vert Jasmin	
Detox, Be cool, Verveine, tilleul, camomille	

DOLCI

NOLITA TOBLERONE Le tobleron «semi freddo» au chocolat et gianduja	16
MELA VERDE Mousse de pomme verte, coulis de pomme granny smith & miel d'Acacia	16
NERA PASSIONE Cube de mousse au chocolat Abinao, coeur coulant au fruits de la passion, sorbet au cacao	16
MERINGATA Minis parfaits à la vanille de Bourbon enrobés de meringue à l'Italienne & grue de cacao	16
PROFITEROLES Profiteroles maison au cacao, crème à la noix de coco, sauce chocolat Biskelia de la maison Valrhona	16
TIRAMISU Classique tiramisu au café	16
GELATI Glaces & sorbets faits maison dans le pur respect tradition Italienne	14
AFFOGATO Glace à la vanille de Bourbon, noisettes & pistaches caramélisées, arrosées de café chaud	14

