

DOLCE

- Ricotta e Pere** 11,-
Dessert van romige ricotta, met een compote van peer.
- Affogato** 6,-
Vanille ijs overgoten met een flinke shot espresso.
Tip! Amaretto past hier perfect bij.
- Tartufo Classico** 9,-
Truffel van vanille- en hazelnootijs, en gerold door diverse noten.

- Tiramisu** 9,-
Klassiek Italiaans dessert met lange vingers en mascarpone.
Volgens authentiek receptuur wordt de tiramisu zonder alcohol bereid.
Tip! Tiramisu kan niet zonder onze huisgemaakte limoncello



DIGESTIVI

- Huisgemaakte Limoncello** 7,50
Wij maken zelf onze limoncello van citroenen uit Sorrento.
Na vier weken arbeid krijg je deze heerlijke dorstlesser.
- Sambuca** 5,50
- Grappa** 5,50
- Amaretto** 6,-

CAFFE SPECIALE

- Italian Coffee** 7,-
Koffie met Disaronno en slagroom.
- Spanish Coffee** 7,-
Koffie met Lior 43 en slagroom.
- French Coffee** 7,-
Koffie met Grand Marnier en slagroom.
- Irish Coffee** 7,-
Koffie met Whiskey en slagroom.
- Bombardino Calimero** 8,-
Eierlikeur, espresso en brandy.

Tiramisu | Cucina Italiana

Koninginneweg 101, 1211 AP Hilversum,
035 621 73 00, info@tiramisuhilversum.nl, tiramisuhilversum.nl
Lunch & Diner, Catering & Afhalen.





DIGESTIVI

Huisgemaakte Limoncello	7,50
Wij maken zelf onze limoncello van citroenen uit Sorrento. Na vier weken arbeid krijg je deze heerlijke dorstlesser.	
Sambuca	5,50
Grappa	5,50
Amaretto	6,-

CAFFE SPECIALE

Italian Coffee	7,-
Koffie met Disaronno en slagroom.	
Spanish Coffee	7,-
Koffie met Liqor 43 en slagroom.	
French Coffee	7,-
Koffie met Grand Marnier en slagroom.	
Irish Coffee	7,-
Koffie met Whiskey en slagroom.	
Bombardino Calimero	8,-
Eierlikeur, espresso en brandy.	

