

Spritz des Paradiso

6.90€

- APÉROL • Prosecco - eau pétillante
- LILLET • Prosecco - eau pétillante
- CAMPARI • Prosecco - eau pétillante
- LIMONCELLO • Prosecco - eau pétillante
- BLACK CYNAR • Prosecco - eau pétillante
- LAMBRUSCO • Prosecco - eau pétillante
- ICE CREAM • Sorbet citron - Prosecco - eau pétillante

JUS DE FRUITS

BOISSONS CHAUDES

GRANINI	25CL	3.50€
Orange, ananas, tomate, banane, pomme, abricot, mangue, multi-vitamines, fraise ou pamplemousse		
LIBSBETH	50CL	2.50€
légère, pétillante, plate		
LIBSBETH	100CL	4.00€
légère, pétillante, plate		
PERRIER	33CL	3.50€
SIROP À L'EAU	25CL	1.80€
Supplément 0.20€ : sirop, rondelle de citron, crème, lait		

CAFÉ EXPRESSO	1.80€
CAFÉ DOUBLE EXPRESSO	3.50€
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	2.10€
CAFÉ DOUBLE DÉCAFÉINÉ	3.90€
THÉ	2.10€
CHOCOLAT CHAUD "MAISON"	3.00€
CHOCOLAT VIENNOIS "MAISON"	3.50€
CAPPUCCINO VIENNOIS	3.50€
GROG	3.00€

Eaux

LIBSBETH	50CL	2.50€
légère, pétillante, plate		
LIBSBETH	100CL	4.00€
légère, pétillante, plate		
PERRIER	33CL	3.50€
SIROP À L'EAU	25CL	1.80€
Supplément 0.20€ : sirop, rondelle de citron, crème, lait		

Alcools

LIMONCELLO - AMARETTO - GRAPPA - CALVADOS - COGNAC - EAUX DE VIE D'ALSACE - RHUM - WHISKY - BAILEY'S - GIN - GET 27 - VODKA - MALIBU	4 CL	5.50€
--	------	--------------

Cocktails

(20/25 cl.)

COCKTAILS SANS ALCOOL

6.90 €

CARIBBEAN SUN	2CL	2.70€
Tourbillon exotique au jus d'orange - parfums mangue et fruit de la passion - papaye et kiwi		
COCONUT KING*	4CL	3.50€
Délice des îles au jus d'ananas et à la crème - saveur coco		
PARADISE DREAM	12CL	3.00€
Jus d'ananas - cascade de saveurs fraîches à la framboise - grenadine et pêche blanche		

COCKTAILS AVEC ALCOOL

8.50€

PINA COLADA*	9CL	2.70€
à base de rhum - jus d'ananas - crème et parfum coco		
SEX ON THE BEACH	4CL	3.50€
à base de vodka - jus d'orange - jus d'ananas - parfums fruit de la passion - papaye - pêche et melon		
SWIMMING POOL*	10CL	4.20€
à base de rhum - jus d'ananas - saveurs curaçao et pina colada		
*ALLERGÈNES : PROTÉINES DE LAIT		

APÉRITIF

APÉRITIF MAISON (VOIR NOTRE PROPOSITION)	5.50€
AMER, PICON, CYNAR BIÈRE	25CL 3.50€
RICARD	9CL 2.70€
MARTINI, PORTO, SUZE, CAMPARI	4CL 3.50€
BLANC CASSIS	12CL 3.00€
COUPE DE CRÉMANT	10CL 4.20€
KIR CRÉMANT	10CL 4.50€

BOISSONS FRAÎCHES

LIMONADE (VERRE)	25CL	2.00€
DIABOLO, RADEAU (VERRE)	25CL	2.20€
SCHWEPES SCHWEPES AGRUM*, (BOUTEILLE)	25CL	3.20€
ORANGINA (BOUTEILLE)	25CL	3.00€
THÉ GLACÉ LISBETH (BOUTEILLE)	33CL	3.00€
ELSASS COLA (BOUTEILLE)	33CL	3.00€
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO (BOUTEILLE)	33CL	3.50€

Bières

BIÈRE PRESSION SPÉCIALE (VOIR NOTRE PROPOSITION)	25CL	3.20€
BIÈRE PRESSION SPÉCIALE (VOIR NOTRE PROPOSITION)	50CL	6.00€
BIÈRE PRESSION PAULANER	25CL	2.80€
BIÈRE PRESSION PAULANER	50CL	5.00€
BIÈRE DESPERADOS (BOUTEILLE)	33CL	4.10€
PANACHÉ, MONACO, BIÈRE SIROP	25CL	3.00€

www.paradiso-pizzeria.fr

COUPES ARROSÉES

(Contient de l'alcool)
8.00 €

COUPE MARÉCHAL	Citron - marc de gewurztraminer
COUPE SERGENT	Framboise - eau de vie de framboise
COUPE COLONEL	Citron - vodka
COUPE CAPORAL	Fruits de la passion - gin
COUPE LÉGIONNAIRE	Sorbet mojito - rhum blanc
COUPE CAPITAINE	Mirabelle - eau de vie de mirabelle
COUPE ADJUDANT	Citron - grappa
COUPE SOUS-OFFICIER	Lait d'amande - amaretto
COUPE AMIRAL	Rhum raisins - rhum
COUPE CARABINIERI	Yoghourt - limoncello

CAFÉS ARROSÉS

(Contient de l'alcool)
7.50 €

CAFÉ ECOSSAIS	Whisky - café chaud - chantilly
CAFÉ LORRAIN	Mirabelle - café chaud - chantilly
CAFÉ ALSACIEN	Quetsche - café chaud - chantilly
SOUPIR DE MADAME	Cointreau - café chaud - chantilly

Anniversaires... de présence !

NICOLAS LINTZENTRITT, Responsable de production des Glaces Alba - **25 ans le 7 mai**
VINCENT CHAMOIS, Directeur administratif, financier et commercial des Glaces Alba - **25 ans le 14 octobre**
VALÉRIE HAGENMULLER, Directrice du restaurant Hug à Mulhouse - **23 ans le 14 avril**
ANNE BÉCHARD, Directrice de la Pizzeria Paradiso de Wittenheim - **19 ans le 14 avril** (période entrecoupée d'une réalisation plus personnelle)
MÉLANIE HAEFFELI, Directrice de la Pizzeria Paradiso de Bessoncourt - **17 ans le 1^{er} août**
LAURENT CASELED, Directeur de la Pizzeria Paradiso de Vieux-Thann - **25 ans le 18 janvier** (période entrecoupée de réalisations plus personnelles)
DELPHINE COSTECALDE, Assistante administrative et commerciale - **19 ans le 2 septembre**
ROSARIA RAPALI, Serveuse à la Pizzeria Paradiso de Vieux-Thann... en retraite "active" (depuis 4 ans !) - **27 ans le 6 septembre**
SYLVIE MUNSCH, Pizzaiola à la Pizzeria Paradiso de Vieux-Thann - **21 ans le 23 janvier**

ANIMATIONS DES PARADISO !

En plus des soirées 'à volonté' organisées toute l'année, tous les derniers vendredis de chaque mois dans toutes les pizzerias Paradiso, nous vous proposons très régulièrement des animations musicales et commerciales ! N'hésitez pas à vous en tenir informé via le site internet :

www.paradiso-pizzeria.fr

et sur les réseaux sociaux

www.facebook.com/Paradiso-Pizzeria-Thann-Wittenheim-Belfort

Petits plats à toutes heures !

Merci de demander nos propositions

JEUX SUDOKU

4				4	3			4		
			3							
1								3		
			2		2	3			2	

OÙ DÉGUSTER LES GLACES ALBA ?

PIZZERIAS PARADISO

Vieux-Thann : Route de Mulhouse / 03 89 37 73 43

Wittenheim : Route de Soultz / 03 89 52 72 97

Bessoncourt : Zone commerciale Auchan / 03 84 27 55 54

RESTAURANT HUG

Mulhouse : Rue du Sauvage / 03 89 45 33 86

et dans tous "les bons" restaurants de la région

www.alba-glaces.fr



Paradiso

VIEUX-THANN • WITTENHEIM • BESSONCOURT

La glazette

DES GOURMANDS

Un peu d'histoire

Une saga familiale haute en couleurs



Avant de prendre le prénom de mamie Alba, les glaces, créées en 1927, portaient le nom du grand-père, Luigi Moro.

Alba a tout juste quinze ans lorsqu'elle arrive d'Italie avec son frère au début des années 20. C'était un autre temps, celui où l'on peut tout quitter puisque l'on n'a rien. Pour tout commencer...

D'Alba, leur grand-mère, Mathieu et François se souviennent d'une maîtresse femme. « Elle était infatigable et le travail était pour elle une seconde nature. Lorsque nous étions enfants et que nous la croisions, elle nous trouvait aussitôt une tâche à accomplir au jardin ou à la production ! » Ensemble ils se remémorent ces journées entières à éplucher melons, bananes et kiwis dans le garage. « Quand 500 kg de fruits nous étaient livrés, il n'y avait pas de temps à perdre. On s'y mettait tous ! »

Alba (qui signifie Blanche ou Aurore en italien) a eu une vie difficile. Outre le déracinement de son pays, elle a eu une vie semée de peines. Elle a perdu trois époux et une de ses filles. On peut supposer que travailler sans relâche l'a aidé à tenir debout.

Ce petit bout de femme, partie de si loin dans le dénouement le plus complet, va vivre 98 ans et être

décorée de l'ordre du mérite national. Elle doit sans aucun doute sa réussite à son tempérament qui, selon Mathieu, est transmis non seulement en héritage mais aussi à leurs produits glacés, encore aujourd'hui.

Les glaces Alba (qui ne s'appelaient pas encore ainsi à l'époque) ont été créées par Luigi Moro et son épouse Alba, immigrés de la région du Frioul. Il est glacier et lui apprend tout ce qu'il sait avant de disparaître accidentellement.

C'est alors qu'Alba prend les commandes de la petite affaire créée en 1927 à Thann dans le Haut-Rhin. Elle donne alors un premier élan déterminant à son affaire et transmet les valeurs familiales qu'elle ancrera dans les cœurs pour les générations à venir.

Ce sont Tino et Valerio, ses fils, qui l'aident à développer l'entreprise et, à bord d'une escouade de fourgonnettes et de camionnettes aux couleurs vives, ils font la tournée des villages et des villes du Sud-Alsace, s'annonçant à l'aide d'une musique qui, très vite, aura le don en été, de faire courir les enfants gourmands. En hiver ce sont les marrons chauds et les emplois dans d'autres entreprises qui les occupent quotidiennement.

La petite entreprise multiplie les camions à glace jusqu'à en avoir treize. Ils sillonnent les quartiers de Thann, la vallée, le bassin potassique de Mulhouse. Mais treize camions en centre ville qui stationnent pour faire le plein de glaces, cela commence à poser problème. La famille acquiert en 1979 quatre hectares à la périphérie de la ville, au lieu désormais surnommé "Carrefour Alba".

C'est en 1974 que, devant le succès grandissant, ils décident de donner une seconde impulsion fondamentale en construisant un outil de production à la taille de leur ambition sur le nouveau terrain acquis à Vieux-Thann. Ils élargissent la famille aux principaux collaborateurs, les intégrant naturellement pour vivre une histoire commune. Tout au long des années 80, ils créent et reprennent plusieurs pizzerias et restaurants, se développant de manière impressionnante.

C'est au tournant des années 90 qu'avec la démocratisation des congélateurs, il a fallu « remettre son ouvrage sur le métier ». C'est alors que la 3e génération (François à la production et son cousin Mathieu à la commercialisation) décide de se tourner vers les « métiers de bouche » avec pour objectif de devenir les fournisseurs attirés des restaurants, traiteurs et pâtisseries des environs.

François à la fabrication et Mathieu au commerce, avec l'aide de fidèles et précieux collaborateurs tels que Vincent, Nicolas, Delphine, Cyril (tous présents à leurs côtés depuis plus de 15 ans) sont fiers d'avoir réussi à

développer la société à travers, quasi exclusivement, le canal unique des métiers de bouche. Outre le magasin d'usine, les glaces Alba sont uniquement vendues par les restaurateurs, traiteurs, pâtisseries boulangers. En continuant à travailler de manière artisanale, l'entreprise a multiplié par quatorze leur production entre 1991 et 2019.

Alba serait fière de voir que ses enfants, petits-enfants et arrière-petit-fils sont toujours attachés à son affaire et à cette région, l'Alsace, qui est désormais la leur.

Quel beau métier : créateur de glaces !



Nini, l'épouse de Tino et mère de Mathieu devant le stand historique de la place Joffre à Thann.

Alba et ses fils : Tino et Valerio. Ils prendront le tête de l'entreprise familiale en 1973, avant de le céder eux-mêmes définitivement à leurs fils Mathieu et François en 2003.

PLUS DE 250 PARFUMS CRÈMES GLACÉES ET SORBETS

Les Glaces Alba, c'est un nom d'abord, un goût ensuite, résultat de matières premières de qualité travaillées de manière artisanale, qui a fait saliver des générations de Haut-Rhinois.

Développant leurs goûts et leur gamme, l'entreprise Alba applique les préceptes artisanaux à une production qui s'élargit et augmente spectaculairement. Celle-ci passe de 32 000 litres de glaces en 1991 à plus de 350 000 en 2016 et 450 000 litres en 2019, de quelques dizaines de références de sorbets et de crèmes glacées à plus de 250 aujourd'hui et ce sans compter les milliers de desserts glacés personnalisés, individuels ou à partager, fabriqués toujours exclusivement à la main. En termes de glaces, le jeu en vaut la chandelle puisque ce serait là le dessert favori des Français : ils en consomment aujourd'hui plus de 363 millions de litres, soit environ 6 litres par an et par personne, 13,3 litres/hab./an pour la Finlande, 12,41 L pour la Suède, 9,31 L pour l'Italie et 7,3 L pour l'Allemagne. Les perspectives de développement sont donc encore bien réelles.

La toute saveur : régionalité et caractère !

Aux commandes de l'unité de production, François fait merveille. La bonne humeur qui règne ici et l'entente manifeste entre les deux cousins, associés depuis vingt ans, est une recette imparable.

François est un homme discret et laisse à Mathieu le soin de représenter leur entreprise. Celui-ci nous confie : "Nos glaces ont du tempérament, comme nous... Nous travaillons avec des produits de premier choix, essentiellement avec de vrais fruits et non des arômes. Nous aimons que nos glaces aient une personnalité et nous nous adaptions aussi au goût alsacien.

La gamme séduit autant les particuliers que les professionnels. Elle comprend bien sûr les classiques (vanille, fraise, chocolat...), des parfums originaux (litchi, pêche des vignes, pamplemousse rose...) et des spécialités régionales (la crème glacée au Berawacke, églantine...).

DES IDÉES QUI FONT RECETTE...

Fournir les professionnels c'est bien mais leur offrir un service optimal c'est mieux. Alors, si Alba a ses entrées chez les restaurateurs et peut se battre contre les géants de l'agro-alimentaire, c'est notamment parce qu'elle peut faire du sur mesure, tant pour une recette que pour les quantités.

Un nouveau concept fait aussi son chemin : Alba a inventé la glace en kit. Pour le vacherin par exemple, le pâtissier se voit livrer des cercles de glace mono parfum (3 diamètres disponibles). Il n'a plus qu'à les sortir de leur emballage et à monter en dessert.

François et Mathieu n'ont pas de rêves insensés de grandeur. La dimension actuelle de l'entreprise, le volume de glace qu'elle fabrique et les quatre restaurants leur conviennent. Leur objectif est avant tout de maintenir ce niveau d'activité pour préserver l'emploi et pérenniser, mais aussi de garder une qualité de vie, pour eux et leurs collaborateurs, essentielle à leurs yeux. Ne pas oublier de vivre et profiter de sa famille, voilà un vrai luxe, une vraie réussite.

ENTRE SORBETS & CRÈMES GLACÉES

Qu'est-ce qu'un sorbet ?

Ce sont des glaces à l'eau, c'est-à-dire un mélange d'eau et de sucre dans lequel aucune matière grasse n'est ajoutée et contenant au moins 25% de fruits ou de légumes. Il existe aussi des sorbets à l'alcool, à une préparation aromatisante (des arômes), aux épices ou aux plantes. Enfin, on trouve aussi des « sorbets plein fruit », dans lesquels on trouve au moins 45% de fruits (20% pour les fruits acides, à saveur forte ou à consistance pâteuse). Qu'est-ce qu'une crème glacée ? C'est une glace contenant seulement des matières grasses laitières et en proportion minimale de 5% et des protéines de lait (ou des protéines provenant d'œufs, de gélatine, ou de matières aromatisantes dans lesquelles des matières grasses ou des protéines sont naturellement présentes).

Qu'est-ce qu'une glace ?

La glace est généralement un mélange de matières grasses, de sucre et d'arômes (fruits, fruits secs, épices, herbes, etc.). Elle est définie comme suit par le Code des pratiques loyales des glaces alimentaires : Les glaces alimentaires sont des denrées dans la composition desquelles peut entrer tout ingrédient alimentaire (dont les additifs et

arômes) autorisé par la réglementation en vigueur, d'une consistance pâteuse ou solide obtenue par congélation ou surgélation, stockées, transportées, distribuées et consommées sous forme congelée. Les glaces alimentaires peuvent se trouver associées à d'autres aliments pour former des produits composites. Il existe cependant plusieurs dénominations bien définies : la glace à l'eau, la glace au lait, la glace aux œufs (qui doit contenir au moins 7% de jaune d'œuf), et les glaces à tel ou tel fruit (qui doivent contenir au moins 15% de fruits, c'est-à-dire une partie du fruit, ou jus, extraits, produits concentrés, déshydratés, sauf exceptions). Les matières grasses autorisées (qui varient selon les différentes désignations de classe) sont : celles provenant du lait ; celles provenant d'ovoproduits (œufs) ; celles d'origine végétale (lait de coco par exemple) ; de mélange des matières grasses énoncées ci-dessus.

Glaces

CRÈMES GLACÉES & GLACES



SORBETS



COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE COUPE !

- 3 boules au choix, chantilly (duos malins) 7.50€
- 4 boules au choix, chantilly 9.50€
- 5 boules au choix, chantilly 11.50€
- 6 boules au choix, chantilly 13.50€

2,00€ la boule
 + 1,50€ le supplément : chantilly, sauce chocolat, coulis (au choix : caramel, fraise, mangue), fruits de saison, fruits secs, meringue maison, rondelles de banane, framboises (fruits), chouchoux, noisettes grillées, poire au sirop, pêche au sirop, noisettes crunchy et cerises amarena.

Coupes éternelles

(3 BOULES) 6.90 €

Merci de ne pas modifier la composition.

- BANANA SPLIT
Vanille - chocolat - banane - sauce chocolat - banane (fruit) - chantilly
- PÊCHE MELBA
Vanille - pêche au sirop - coulis de fraise - chantilly
- POIRE BELLE HÉLÈNE
Vanille - poire au sirop - sauce chocolat - chantilly
- CAFÉ LIÉGEOIS
Café - café chaud - chantilly
- CHOCOLAT LIÉGEOIS
Chocolat - chocolat chaud "maison" - chantilly
- MERINGUE CHANTILLY
Meringue maison - chantilly
- MERINGUE GLACÉE
Vanille - chocolat - fraise - meringue maison - chantilly
- COUPE DANEMARK
Vanille - sauce chocolat - chantilly

DESSERTS INDIVIDUELS

- NOUGAT GLACÉ
crème glacée nougat de Montélimar - éclats de pistaches hachées - amandes effilées et grillées - brisures de nougat - chantilly 6.50 €
- FONDANT AU CHOCOLAT
avec une boule de crème glacée straciatella - chantilly 6.50€
- TARTE TATIN (SERVIE TIÈDE)
avec une boule de crème glacée confiture de lait 6.50 €
- VERRINE GLACÉE AU MASCARPONE
avec crème au mascarpone - génoise nature imbibée de sirop de café - poudre de cacao noir 6.50 €
- CRÈME BRÛLÉE GLACÉE MAISON 5.80 €
- CAFÉ GOURMAND
café et 3 bouchées sucrées - voir suggestion 6.50 €
- MILKSHAKES parfum au choix - voir nos glaces 6.00 €

COUPE DES PTITS LOUPS

(-12 ans)

2 boules licorne (barbe à papa) - friandises - chantilly 3.90 €

COUPES

3 BOULES

CRÉATION

(DUOS MALINS) 6.90 €

Merci de ne pas modifier la composition.

- CHOCO-BANANE
Chocolat - banane - nuti - sauce chocolat - chantilly
- BLANCHE
Straciatella - lait d'amande - yoghourt - meringue - chantilly
- SUCRÉE
Confiture de lait - pannacotta - cookies - sauce caramel - chantilly
- FRUITS ROUGES
Framboise - fraise menthe basilic - cassis violette - coulis de fraise - chantilly
- THANNOISE
Beraweka - chocolat - mirabelle - meringue - chantilly
- EXOTIQUE
Mangue ananas citron vert - banane - cocomio - rondelles de banane - chantilly
- ITALIA
Citron - straciatella - amarena - cerises amarena - chantilly
- RIVIERA
Tiramisu - fior di latte - café - meringue - chantilly

COUPES

Gourmandes

Merci de ne pas modifier la composition.

- AMARENA
Amarena - citron - straciatella - yoghourt - lait d'amande - cerises amarena - meringue - chantilly 11.00 €
- ANTILLAISE
Passion - ananas - banane - mangue ananas citron vert - cocomio - chocolat - coulis de mangue - meringue - chantilly 12.50 €
- RED
Cassis violette - framboise - fraise - cerises amarena - framboises (fruits) - coulis de fraise - meringue - chantilly 10.50 €
- TROPICALE
Litchi - banane - mangue ananas citron vert - passion - fruits de saison - coulis de mangue - chantilly 9.50 €
- FERME AUBERGE
Myrtille - yoghourt - vanille - framboise - citron - framboises (fruits) - meringue - chantilly 11.00 €
- CRÉMEUSE
Pannacotta - cookies - confiture de lait - chocolat - tiramisu - rondelles de banane - sauce caramel - chantilly 11.00 €
- FRAMBOISE
Framboise (x2) - vanille - citron - yoghourt - framboises (fruits) - chantilly 9.50 €
- DÉLICIEUSE
Chocolat - banane - nuti - vanille - sauce chocolat - rondelles de banane - noisettes grillées - chantilly 10.90 €
- CORSAIRE
Rhum raisins - chocolat - café - vanille - cookies - noisettes crunchy - chouchoux - chantilly 11.50 €
- RIMINI
Fior di latte - straciatella - pannacotta - tiramisu - chocolat - meringue - chantilly 10.50 €
- RISTRETTO
Café - tiramisu - chocolat - confiture de lait - sauce chocolat - meringue 8.90 €
- DOUCEUR
Confiture de lait - cookies - fior di latte - pannacotta - sauce caramel et chocolat - chantilly 9.90 €
- TUTTI FRUTTI
Myrtille - cassis violette - fraise litchi pamplemousse - fraise menthe basilic - melon - pêche sanguine - fraise - banane - pomme red love - poire - fruits de saison - rondelles de banane - chantilly 16.80 €
- COMPLÈTE
Beraweka - pistache - chocolat - vanille - kirsch - meringue - chantilly 10.50 €
- MAROCAINE
Thé vert à la menthe (x2) - pistache - lait d'amande - noisettes grillées - fruits secs - chantilly 9.00 €
- SICILIENNE
Citron - limoncello - fior di latte - straciatella - yoghourt - meringue - chantilly 10.50 €
- COUPE DES ÎLES
Ananas - citron - passion - banane - mangue ananas citron vert - fruits secs - fruits de saison - coulis de mangue - chantilly 10.90 €
- JARDIN
Melon - pêche sanguine - fraise - pomme red love - fraise litchi pamplemousse - fruits de saison - chantilly 10.50 €
- ESTIVALE
Melon - fraise menthe basilic - framboise - vanille - fraise - framboises (fruits) - coulis de fraise - chantilly 11.50 €
- TOUT CHOCO
Chocolats (crème glacée et sorbet) - chocolat blanc - nuti - cookies - sauce chocolat - chantilly 10.50 €
- NOIRE ET ROUGE
Framboise - chocolats (crème glacée et sorbet) - cassis violette - framboises (fruits) - chantilly 8.90 €
- FORÊT NOIRE
Kirsch (x2) - chocolat (x2) - meringue - chantilly 8.90 €
- VERGER
Pomme red love - poire - framboise - pêche sanguine - framboises (fruits) - chantilly 8.90 €
- CARAÏBES
Chocolat (sorbet) - ananas - mangue ananas citron vert - banane - rondelles de banane - chantilly 8.90 €
- PRÉFÉRÉE
Chocolat - amarena - citron - fior di latte - straciatella - meringue - chantilly 10.50 €
- CHOCO-CAFÉ
Chocolats (crème glacée et sorbet) - café - café blanc - meringue - chantilly 8.90 €