

# Castelletto

Passione italiana  
dal 1984



## TIRAMISÙ

Mascarponecreme mit Kakao und in Kaffee  
und Amaretto getränkten Savoiard

3.80



## TORTA DELLA NONNA

Italienischer Mürbteigkuchen mit feiner  
Zitonen-Patisseriecreme gefüllt

3.80



## PROFITEROLES

Brandteigkrapfen mit Vanillecreme  
gefüllt und Schokoladenmousse umhüllt

3.80



## PALATSCHINKEN

Mit Marillenmarmelade oder  
Nutella gefüllt

4.20



## WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Mit flüssigem Kern und einer  
Kugel Vanilleeis

5.30

# Castelletto

Passione italiana  
dal 1984



## SACHERTORTE

Schokoladenbiskuit mit Marillenkönfitüre  
gefüllt und Schokoladenfondant  
glasiert

4.10



## APFELSTRUDEL

Gezogener Strudel mit süß-säuerlichen Äpfeln,  
Butterbröseln und Rosinen gefüllt

4.10



## ESTERHAZYSCHNITTE

Feine Nussböden mit Haselnuss-  
Buttercreme gefüllt und Fondant glasiert

4.10



## MOZARTTORTE

Schokoladenbiskuit mit Nougat- und Pistazien-  
mousse gefüllt und Edelmarzipan umhüllt

4.10



## TOPFENTORTE

Cremig gebackene Topfentorte  
auf Mürbteigboden

3.80