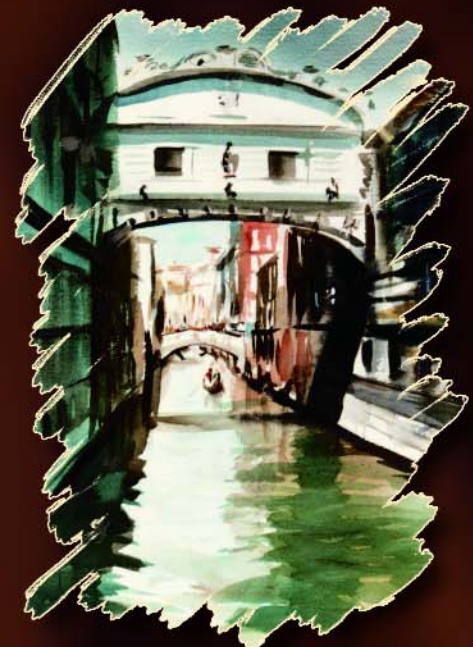




# Mauro

*Dolcezze Veneziane*  
*Veneciei desszert különlegességeit*





10 *Tiramisu ai savoiardi* 590.-

A klasszikus velencei desszert, kávéba áztatott piskótával, tejszínhabbal és mascarpone sajttal.

Das klassische Dessert aus Veneto, mit Kaffee getränkte Biskotten, bedeckt mit Schlagsahne und Mascarpone auf weichem Biskuitboden

11 *Crostata al limone* 590.-

Felséges omlós tészta citromkrémrel töltve Margherita-tésztával borítva, vékony gyümölcszselatinnal díszítve.

Köstlicher Mürbeteig mit Zitronencreme-füllung, bedeckt mit Margherita-Teig, dekoriert mit einem hauch Fruchtgelatin.



13 *Ricotta ai frutti di bosco* 590.-

Lágy omlós tészta gazdagon töltve túróval és erdei gyümölcsökkel.

Waldfrüchte auf einem luftig weichen Mürbeteigboden, gefüllt mit Chantilly-Sahne und einem Gelatinetropfen.



15 *Cheese Cake* 590.-

Mascarpone sajt, fenséges eperpüré és tejszínhab pompás kompozíciója.

Eine feine Komposition aus Schlagsahne und Mascarpone mit köstlichem Erdbeerpüree.



17 *Zuppa Inglese* 590.-

Alchermers likőrbe áztatott piskóta és csokoládékrém rétegek váltakozása.

Abwechselnde Schichten aus Schokoladencreme, mit Alchermes-Likör getränkten Biskotten und Zabaione.



20 *Torta Mauro* 590.-

Trüffel-krémrel töltött torta, gazdagon díszítve csokoládéval.

Weicher Sachertortenteig, gefüllt mit Schlagsahne und Kakaocreme, reich dekoriert mit Schokolade.

23 *Crostata di ciliegie* 590.-

Lágy omlós tészta gazdagon töltve cseresznyével.

Köstlicher Mürbeteig mit Kirschencremefüllung, bedeckt mit Margherita-Teig, reich dekoriert mit Amarena Kirschen.



24 *Sacher* 590.-

Klasszikus bécsi torta velencei módra. Két réteg csokoládépiskóta első osztályú rumba áztatva, csokoládékrémrel töltve.

Die Klassische Torte aus Wien auf venezianische Art. Zwei Schichten Schokoladenbiskuit, getränkt mit erstklassischem Rum, gefüllt mit Schokoladencreme bedeckt mit feiner Schokoladenglasur.



26 *Profitterol Bianco* 590.-

Labdácskák kakaó- és tejszínkrémrel töltve, felséges fehéresokoládé-krémben burkolva.

Feine Eclairs mit Kakao-Sahnefüllung, bedeckt mit einer herrlichen Creme aus Weisse Schokolade, bedeckt mit Schokoladenspäne.



25 *Profitterol Nero* 490.-

Labdácskák habos, krémes tejszínrel töltve, étcsokoládéval vastagon borítva.

Eclairs mit schaumig weicher Sahnefüllung, eingebettet in eine dicke Sauce aus Bitterschokolade.



*Gelati \* Fagylaltkelyhek \**  
*Eisbechern*

**60 Pinocchio (Gyerekadag \*  
Kinderportion) 7690,-**  
Veschiedene Obsteis  
mit Sahne und Roletti



**65 Coppa Amarena 990,-**

Rumos meggy és vanília  
fagylalt amarena meggyel  
és tejszínhabbal.

Kirsche mit Rum und Vanilleneis  
mit Amarena Kirschen und Schlagsahne



**62 Gelato al Caffè 990,-**  
Kaffee mit Vanilleneis  
und Schlagsahne



**66 Coppa alla Fragola 990,-**  
Eper és vaníliafagylalt eper  
darabokkal és tejszínhabbal.

Erdbeer und Vanilleneis dekoriert  
mit Erdbeer Stückchen und  
Schlagsahne



**63 Gelato alla Cioccolata 990,-**  
Kakao mit Vanilleneis  
und Schlagsahne



**69 Banana Split 990,-**  
Vanília fagylalt banánnal és  
tejszínhabbal.  
Vanilleneis mit Banane und  
Schlagsahne



**67 Coppa Frutti di Bosco 990,-**

Erdei gyümölcs fagylalt erdei  
gyümölcsökkel, tejszínhabbal,  
gyümölcsöntettel.

Waldfrüchteneis mit Waldfrüchten  
und Schlagsahne





70 Coppa Ferrero Rocher 990,-

Mogyoró fagylalt  
csokoládé likőrrel, mogyoró  
darabokkal, tejszínhabbal.

Haselnuss Eis mit  
Schokoladenlikör,  
Haselnußstücken und  
Schlagsahne

71 Coppa Raffaello 990,-

Bounty ízű fagylalt mandula-  
darabokkal, tojáslikőrrel, tejszínhabbal.

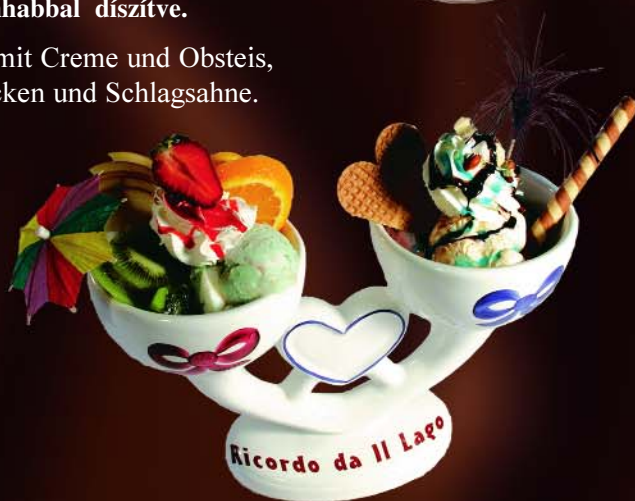
Bounty Eis mit Mandelnstücken,  
Eierlikör und Schlagsahne



72 Coppa del Amore 2000,-

Dupla kehely krémfagylalttal, gyümölcsökkel,  
likőrrel, tejszínhabbal díszítve.

Doppelbecher mit Creme und Obsteis,  
Likör, Obststücken und Schlagsahne.



## Coppe desiderio

*Kívánság szerint összeállított kehely  
Eisbecher nach Wunsch zusammengestellt*

Gombóconként 150,-  
pro Kugeln

74 Tejszínhab (adag) 150,-  
Schlagsahne pro Portion

75 Likőr 150,-  
Likör

76 Édestölcésér 50,-

77 Roletti 50,-

79 Dekoráció fajtánként 100,-  
pro Dekorationsorte

80 Csokoládé	88 Kókusz
81 Vanília	89 Eper
82 Mogyoró	90 Citrom
83 Stracciatelle	91 Sárgadinnye
84 Tartufo	92 Pisztačia
85 Tiramisu	
86 Firenze krém	
87 Joghurtos erdeigyümölcs	

Kérjük kedves vendégeinket,  
szíveskedjenek a kapott számlát ellenőrizni!  
Reklamáció esetén szívesen állunk rendelkezésükre.

Wir bitten unsere Verehrten Gäste  
Ihre Rechnung zu kontrollieren!  
Für Reklamation stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Üzletvezető: Mauro Tenebruso  
III. osztályú üzlet