



I nostri dolci e digestivi  
*Our desserts and after dinner*



## La frutta e i nostri dolci *Fresh fruit and our desserts*

Crostatina alle Pere con Spuma al Cioccolato Fondente <sup>(1-3-7)</sup>  
*Pear Tart with Chocolate Mousse* <sup>(7-8)</sup>  
Euro 5,00

Cheesecake di Lamponi in Bicchiera al Mou Salato <sup>(1-3-7)</sup>  
*Raspberries Cheesecake with salted Mou* <sup>(1-3-7)</sup>  
euro 5,00

Tiramisù Autunnale con Cuore di Castagna <sup>(1-3-7)</sup>  
*Homemade Chestnut Tiramisu* <sup>(1-3-7)</sup>  
euro 6,00

Torta Caprese e Fichi\*  
*Chocolate and almond cake with Figs\**  
euro 6,00

Gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove si eseguono diverse lavorazioni.  
Si prega pertanto di informare tempestivamente il personale di servizio,  
in caso di allergia o intolleranze.

*Please notice that in the kitchen we prepare different dishes.  
Please inform therefore our staff if you suffer from any allergy or intolerance.*



## Sorbetti e gelati artigianali *Sorbets and home-made ice creams*

Sorbetto Bergamotto  
*Bergamot Sorbet*

Gelato al caffè <sup>(7)</sup>  
*Coffee ice-cream* <sup>(7)</sup>

Sorbetto all'Uva Fragola  
*Grape Sorbet*

Gelato alla Crema <sup>(3-7)</sup>  
*Cream ice-cream* <sup>(3-7)</sup>

Sorbetto al The Verde  
*Green Tea Sorbet*

Gelato alla Vaniglia del Madagascar <sup>(7)</sup>  
*Madagascar vanilla ice-cream* <sup>(7)</sup>

euro 4,00

Piatto di formaggi locali e mostarda veneta <sup>(7-10)</sup>  
*Local cheese selection and venetian mustard* <sup>(7-10)</sup>

euro 5,00

## Vino da dessert in abbinamento *Our dessert wine selection*

Moscato Fior d'arancio DOCG, Borin

euro 4,00 a calice | *a glass*



DiVino Osteria Trevigiana  
c/o BW PREMIER BHR Treviso Hotel  
Via Postumia Castellana, 2 | Quinto di Treviso (TV) | Tel +39 0422 3730  
[www.osteriatrevigiana.it](http://www.osteriatrevigiana.it) | email [info@bassohotels.it](mailto:info@bassohotels.it)