

Dawlers
L I S B O A

SOBREMESAS
DESSERTS



Da mesma forma que a carta do Davvero presta uma homenagem honesta à cozinha italiana, o mesmo pretendemos transmitir a quem prova as nossas sobremesas.

As melhores e mais tradicionais receitas italianas com os produtos frescos portugueses numa harmonização que honra a tradição e respeita a sustentabilidade e sazonalidade dos ingredientes. Simplicidade e elegância.

Alongside Davvero's menu, the desserts pay a honest tribute to the Italian cuisine. The best and most traditional Italian recipes with the freshness of the Portuguese ingredients in a blend that honours tradition and respects the sustainability and the seasonality of the ingredients. Simplicity and elegance.

“L’essenza dell’eleganza sta nella sua semplicità”

Chef Mauro Abignente
Pastry chef

[V] Vegetariano / Vegetarian.

Restrições alimentares Informe a nossa equipa se existir alguma restrição alimentar para que possamos adequar a refeição às suas preferências. Não podemos garantir que os pratos sejam totalmente anti-alérgicos.

Dietary restrictions Please let our team know, if there are any dietary restrictions so we can tailor the meal to your preferences. We are unable to guarantee that dishes will be completely allergen-free.

>Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

>No dish, food product or drink, including the couvert can be charged if it's not requested by the customer or if it is not used.

Preço em euros, inclui IVA à taxa legal em vigor.
Price in euros, includes VAT at the current legal rate.

SOBREMESAS

DESSERTS

Tiramisù	9
<i>Crema de mascarpone italiano, palitos la reine e café expresso.</i> <i>Mascarpone cream, “lady fingers” and expresso coffee.</i>	
Il “bellini”	10
<i>Prosecco, pêsego branco, pistachio e chocolate branco.</i> <i>Prosecco, white peach, pistachio and white chocolate.</i>	
La “Pera”	10
<i>Mousse de Ricota, pêra, chocolate e avelã.</i> <i>Ricota mousse, pear, chocolate and hazelnut.</i>	
Tarteletta al limone e passione	9
<i>Tartelete com creme de limão e maracujá, merengue e gelado de iogurte.</i> <i>Lemon and passion fruit tartelet, meringue and yogurt gelato.</i>	
Gelato di Vaniglia e noci sabbiose	12
<i>Gelado de baunilha, avelã crocante e creme de pistacho.</i> <i>Vanilla ice cream, crunchy hazelnut, pistachio cream.</i>	
Torta Meringa	8
<i>Pão de ló, merengue italiano, chantilly de baunilha.</i> <i>Sponge cake, italian meringue, vanilla chantilly.</i>	
Pannacotta All’Antica con Vaniglia e Frutti di Bosco	9
<i>Panacota à antiga com baunilha e frutos dos bosques.</i> <i>Old-fashioned pannacotta with vanilla and red fruits.</i>	
Sorbetti di Basilico, Limone e Frutti Rossi	8
<i>Sorvetes de manjeriço, limão e frutos vermelhos.</i> <i>Basil, lemon and red fruits sorbet.</i>	
Formaggi Italiani	25
<i>Prato de queijo (Gorgonzola DOP, Taleggio, Caprino, Occei).</i> <i>Cheese platter (Gorgonzola DOP, Taleggio, Caprino, Occelli).</i>	