

Dawero  
L I S B O A

SOBREMESAS  
DESSERT

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

## **SOBREMESAS DESSERT**

**Tiramisù** ..... 9

Creme de mascarpone italiano, palitos la reine e café expresso.  
Mascarpone cream, "lady fingers" and expresso coffe.

**La "Pera"** ..... 10

Mousse de Ricotta, pêra, chocolate e avelâ.  
Ricotta mousse, pear, chocolate and hazelnut.

**Tarteletta al limone e passione** ..... 9

Tartelete com creme de limão e maracujá,  
merengue e gelado de iogurte.  
Lemon and passion fruit tartelet, meringue and yogurt gelato.

**Gelato di Vaniglia e noci sabbiose** ..... 12

Gelado de baunilha, avelã crocante e creme de pistacho.  
Vanilla ice cream, crunchy hazelnut, pistachio cream.

**Mousse al cioccolato e lamponi** ..... 10

Mousse de chocolate e framboesa.  
Chocolate mousse and raspberry.

**Torta Meringa** ..... 8

Pão de ló, merengue italiano, chantilly de baunilha.  
Sponge cake, italian merengue, vanilla chantilly.

**Pannacotta All'Antica con Vaniglia e Frutti di Bosco ..... 9**

Panacota à antiga com baunilha e frutos dos bosques.

Old-fashioned pannacotta with vanilla and red fruits.

**Sorbetti di Basilico, Limone e Frutti Rossi ..... 8**

Sorvetes de manjericão, limão e frutos vermelhos.

Basil, lemon and red fruits sorbet.

**Formaggi Italiani ..... 25**

Prato de queijo (Gorgonzola DOP, Taleggio, Caprino, Occeli).

Cheese platter (Gorgonzola DOP, Taleggio, Caprino, Occeli).

[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.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.  
Preço em euros, inclui o IVA à taxa legal em vigor.

**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.

No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged if it is not requested by the customer or if it is not used.  
Price in euros, includes VAT at the current legal rate.