



*Donde la buena mesa  
comparte, con gusto...  
la magia de la música clásica*



Martín Dulanto 111 - San Antonio - Miraflores  
Telf: 4458156  
Lima - Perú  
[www.trattoriadonvito.com](http://www.trattoriadonvito.com)



## *Nuestros Postres*

*Son clásicos en Don Vito,  
la Trattoría de más calidad.*



# Dolci e Gelati

## **Mousse de Nutella** 32

Cre moso mousse de Nutella con ralladura de chocolate blanco y avellanas

## **Crème Brûlée** 33

Delicada y fina elaboración francesa, con toques de naranja y flambeado en caramelo para la mesa

## **Derrumbado de Chirimoya crocante** 35

Chirimoya, merengue, praliné de almendras, chantilly y fresas frescas

## **Turrón cremoso al Amaretto** 32

Un clásico de Don Vito. Panna, frutas secas, almendras, merengado y Butterscotch.

## **Napoleón de Lúcumá** 34

Manjar de lúcumá natural con millojas, tierra de avellanas sobre base de cremoso chocolate

## **Volcán de chocolate Belga con helado artesanal de Pistacho y Culís** 36

Soufflé de chocolate belga con culís de frambuesa y helado de pistacho (La elaboración de este postre requiere una espera de 15 minutos, ¡Vale la pena la espera!)

## **Tiramisú** 34

Antiguo postre italiano con queso mascarpone, biscotelas, merengue, licor de Cacao y Kalhúa

## **Trío de Postres Don Vito** 42

Degustación de tres de nuestros mejores postres: Tiramisú, Turrón al Amaretto y Napoleón de Lúcumá

## **Antonella de Frambuesas** 34

Perfecta combinación del especial sabor de frambuesa caliente más helado de vainilla.

## **Crêpe Suchard** 34

Esta especialidad Suiza es hoy un clásico internacional. Crêpe rolado con helado artesanal, fudge, chantilly y granizo de nueces.

# Alla Fiamma

Los Postres Flambeados son clásicos en Don Vito

## **Crêpes Alaska** 39

Con mantequilla especial, azúcar rubia, naranja, helado de vainilla, fudge, almendras más Brandy y Cointreau.

## **Peras flambé al Oporto** 42

Peras Flambeadas al Brandy y miel de Oporto con helado artesanal de vainilla.

## **Crêpes de Chirimoya alegre** 42

Mantequilla especial, azúcar rubia, jugo de naranja natural, pulpa de chirimoya flambeada al Brandy y pisco de Chirimoya.

## **Crêpes de Mango y Maracuyá** 40

Mango fresco, mantequilla especial, azúcar, maracuyá, Cointreau, Brandy y helado de vainilla.

## **Fragole all Inferno** 42

Fresas a la pimienta negra y blanca flambeadas al Cointreau y Brandy más helado artesanal de vainilla.

## **Crêpes Suzette** 46

Con mantequilla especial, jugo y ralladura de naranja, azúcar fina, Grand Marnier, Brandy y Cointreau.

Es totalmente desconocida la dama Suzette cuyo nombre lleva este postre, aún cuando existe una tierna historia que nos habla de una parisien con quien acostumbraba encontrarse, en un ignorado restaurante, el futuro Rey de Inglaterra Eduardo VII, entonces Príncipe de Gales. Es fama que para ella, el jefe de cocina inventara estos crepes.



Elaborato alla sua presenza

