

Hand Made



Pastry & Cakes





CONSERVANTI
COLORANTI ARTIFICIALI
SEMILAVORATI INDUSTRIALI
AROMI ARTIFICIALI
ADDITIVI CHIMICI
GRASSI VEGETALI IDROGENATI
TRANS FATS
OGM



*Crediamo che le cose **buone** debbano essere anche **semplici**.
Così come vuole la tradizione e come le nostre nonne ci insegnano,
per fare una torta si parte dalla farina.*





Semifreddo al cocco con mousse al cioccolato

e cuore scioglievole al cacao con biscotto meringato al cocco

Coconut Parfait mit Schokoladenmousse
und Herz-schmelzende Schokolade mit Keks Kokos-Baiser

Coconut parfait with chocolate mousse
and heart-melting chocolate meringue cookie with coconut

7.00



Crema pralinata con mousse al cioccolato

e biscotto classico alle noci bagnato all'amaretto e meringhetta al cacao

Praline- kreme mit Schokolade-Mousse
und klassische Biscuit mit Nüssen mit Amaretto und meringa

Praline cream with chocolate mousse
and classic cookie with walnuts soaked with amaretto and chocolate meringhetta

7.00





Mousse ai frutti di bosco

con cuore scioglievole al limone e biscotto classico al lampone

Mousse mit Beeren

mit Zitrone Herz und klassischen Biscuit mit Himbeere

Mousse with berries

with heart-melting classic cookie with lemon and raspberry

7.00



Semifreddo Mojito

mousse alla menta con gelee al rum e biscotto alla menta con canna di zucchero

Mojito Minze

Mousse Parfait mit gelee Rum und Minze Cookie mit Zuckerrohr

Mojito Parfait

mint gelee mousse with rum and mint cookie with sugar cane

7.00



Parfait al miele d'arancio

con biscotto al cioccolato sacher e rum

Orangenhonig Parfait
mit Schokoladen-Biskuit und Rum

Parfait orange honey
biscuit with chocolate and rum torte

7.00



Semifreddo ananas e lime

con biscotto meringato al lime

Parfait mit Ananas
und Limette und Kokos-Biscuit

Pineapple and lime parfait
with lime meringue cookie

7.00





Budino Vegano al Cioccolato

Aromatizzato all'arancia

Vegan Schokoladenpudding
aromatisiert mit Orange

Vegan Chocolate Pudding
flavored with orange

7.00



Bavarese allo Champagne

con biscotto meringato al pistacchio

Parfait mit Champagne
und Pistazien-Biscuit

Champagne parfait
with pistachio meringue cookie

7.00



Millefoglie

con crema pasticcera e crema al cioccolato fondente

Millefoglie

mit pastry sahn e dunkler Schokolade Sahn

Millefoglie

with pastry cream and dark chocolate cream

7.00



Chiedi qual è la torta da forno che abbiamo preparato oggi!

Fragen Sie, was ist das gebackene Torte, die wir vorbereitet haben heute ...

Ask our Today's special Pie!



Io non posso mangiarli i
dolci perché sono
intollerante al lattosio e al
glutine...

Anche io... mi è bastato
dirlo al momento della
prenotazione e ne hanno
fatto uno tutto per me.



Il Boschetto
HOTEL RISTORANTE SPIAGGIA
Follonica

Viale Italia 309 Follonica GR
Tel. 0566 260123 Fax. 0566 260096
info@hotelboschetto.it