

# POSTRES

## DE DULCE DE LECHE

FLAN CASERO CON DULCE Y CREMA € 10  
**Budino al latte con dolce di latte e panna montata**  
*Milk pudding with fudge and cream*

PANQUEQUE GOLOSO € 10  
**Crepes con dolce di latte e gelato di crema**  
*Pancakes stuffed with fudge sweet milk and vanilla ice cream*

DEGUSTACIÓN DE MI ABUELA € 14  
**Mousse di dolce di latte e mille foglie con crema di dolce di latte e fragole fresche**  
*Caramelized milk mousse and thousand leaves cake with caramelized milk cream and fresh strawberries*

PETIT GATEAU DE DULCE DE LECHE € 12  
**Tortino di dolce di latte su crema inglese con gelato alla crema**  
*Pie filling with hot fudge sweet milk and vanilla ice cream*

DON PEDRO € 9  
**Gelato di mascarpone con fichi caramellato affogato al whisky e mandorle tostate**  
*Mascarpone ice-cream with caramelized figs drowned with whisky and toasted almonds*

LECHE QUEMADA € 9  
**Cream brule**  
*Cream brule*

## SORBETTO – HELADOS

SORBETTO € 8  
**Frutto della Passione/ Lime / Mandarino con Vodka, Calvados o prosecco della Patagonia**  
*Passion fruit / Lime / Tangerine, with vodka, Calvados or patagonia sparkling wine*

HELADOS € 7  
**Dolce di Latte - Cioccolato - Crema - Cocco - Pistacchio di Bronte**  
*Ice-cream: Dulce de leche - Chocolate – Vanilla - Coconut - Pistachio*

# POSTRES

## DE CHOCOLATE

MOUSSE DE CHOCOLATE € 8  
**Mousse di cioccolato fondente**  
*Chocolate mousse*

TORTA TIBIA DE CHOCOLATE € 12  
**Tortino tiepido di cioccolato, gelato di cocco e salsa inglese**  
*Warm chocolate cake, coconut ice cream and pouring custard*

BORRACHO DON JUAN € 10  
**Tiramisù con salsa calda di cioccolato fondente**  
*Tiramisu with hot dark chocolate sauce*

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO CON FRUTOS ROJOS € 10  
**Cheesecake al cioccolato bianco e frutti rossi**  
*White chocolate cheesecake with berries*

## DE FRUTA

SEMIFREDDO DE NARANJA CON CROCANTE DE ALMENDRAS € 9  
**Semifreddo all'arancia con croccante di mandorle**  
*Orange parfait with almond crunch*

TARTA TIBIA DE MANZANA € 10  
**Tarte tatin di mela con gelato alla crema**  
*Apple tarte tatin with vanilla ice cream*

MANGO FLAMBEADO € 12  
**Mango flambé al Grand Marnier con gelato alla crema**  
*Flambe mango with vanilla ice cream*

VIGILANTE € 10  
**Tipico dolce argentino con gelato di formaggio magro e salsa calda di mele cotogne**  
*Typical Argentinian dessert with low-fat cheese ice cream and hot quince sauce*

ANANAS € 7  
**Ananas**  
*Pineapple*

# VINOS DULCES

Por copa (calice/ glass):

## ARGENTINA

MALAMADO MALBEC € 8  
*Familia Zuccardi, Mendoza, Argentina*

## FRANCIA

SAUTERNES CHATEAU LIOT 2018 € 12  
*Sauternes, Francia*

## ITALIA

MOSCATO D'ASTI 2022 (calice/borrighia) € 7 / 25  
*Canelli, Piemonte, Italia*

BRACHETTO D'ASTI 2022 (calice/borrighia) € 7 / 25  
*Canelli, Piemonte, Italia*

MOSCATO ROSA Franz Haas 2020 € 10  
*Trentino, Alto Adige, Italia*

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2016 € 10  
*Collina dei Ciliegi, Valpolicella, Italia*

NOTTURNO AROMATIZZATO ALLA CHINA € 6  
*Ca' de Lion - Ghione, Italia*

MUFFITO MOSCATO D'ASTI € 6  
*Ca' de Lion - Ghione, Italia*

VINSANTO DEL CHIANTI QUARANTA ALTARI € 8  
*Frescobaldi, Toscana, Italia*

PASSITO TERRE SICILIANE COLOSI 2019 € 10  
*Colosi, Sicilia, Italia*

Seguici su:

 @donjuanrestaurante

 @DonJuanMilano

GRAZIE PER AVER PASSATO  
QUESTI MOMENTI CON NOI  
SPERIAMO DI VEDERVI PRESTO!

FINITE CON I NOSTRI DESSERT  
CHE SONO PREPARATI OGNI GIORNO DA  
23 ANNI DAL NOSTRO PASTICCERE  
ADAILTON MOTA

*THANK YOU FOR SPENDING THESE MOMENTS  
WITH US. WE HOPE TO SEE YOU SOON!*

*FINISH WITH OUR DESSERTS THAT  
ARE PREPARED EVERY DAY  
FROM 23 YEARS BY OUR  
PASTRY CHEF ADAILTON MOTA*



don Juan  
restaurante argentino

POSTRES  
Desserts

Prenotazioni:

tel.+39 0258430805 - ristdonjuan@hotmail.com

www.ristorantedonjuan.com