



Schüsselhauser Weg 10 - 86447 Aindling
- Zum Sportplatz -

08237 494 97 71

0179 341 39 30

La.trattoria-ristoro@gmx.de

[G](#) [f](#) [la.trattoria.aindling](#)

La Trattoria

Genuss - Qualität - Service

Inhaberin: Mirella Gugliotti

Die "Geschichte der Nachspeisen"

Trotz der Nachspeisen sind sie nicht zum Überleben notwendig, Ihre Herstellung und die Suche nach immer neuen Rezepten haben den Lauf der Geschichte geprägt.

Von der heiligen Fudge, die den Göttern in Indien serviert wurde, bis zu den persischen Konditoren, die die ersten mit Baklava gebratenen Donuts in den Istanbuler Harems herstellten, von den hoch aufragenden Zuckerskulpturen der italienischen Renaissance und den duftenden Macarons des Paris des 21. Jahrhunderts, die Künste der Konditorei weltweit waren nicht nur der Spiegel der politischen, sozialen und technologischen Revolutionen, sondern auch ihrer Avantgarde.

Die "Geschichte des Nachtischs" (für jeden Liebhaber von Zucker, Butter und Sahne) umfasst die Freuden des Gebäcks und enthüllt die profanen, metaphysischen und sogar sexuellen Verwendungen, die verschiedene Gesellschaften für sie reserviert haben.

Weil die Herstellung von Süßigkeiten nicht nur ein Vergnügen ist, sondern in gewisser Weise auch den ganzen menschlichen Impuls widerspiegelt, das Erhabene, Spektakuläre und Unnachahmliche zu erreichen.

Die "Geschichte der Nachspeisen" fängt das neugierige Leben vergangener und gegenwärtiger Nachspeisenhersteller ein, von Indien bis zum Nahen Osten, von Italien bis Frankreich, von Wien bis zu den Vereinigten Staaten.

Unsere Dessertempfehlung



Semifreddo al Torroncino

Nugat-Eiscreme bedeckt mit einer Schicht kleiner Karamellisierter Haselnuss-Stückchen.



Tartufo Nero

Schokolade- und Vanillegeschmackdessert mit Haselnüssen und Kakao bestäubt.

Unsere Dessertempfehlung



Tiramisù

besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, Eigelb und Zucker. Die Löffelbiskuite werden mit kaltem Espresso beträufelt, der mit Marsala oder Amaretto aromatisiert werden kann. Vor dem Servieren wird die abschließende Schlagsahne mit reichlich Kakaopulver bestäubt.



Panna Cotta

ist ein puddingartiges, welches aus Schlagsahne, Zucker und Gelatine zubereitet wird.



bindi
fantasia nel dessert®

Tartufo Limoncello

Klassisches Halbgefrorenes aus Limonen creme, mit einem Kern aus Limonen Likör, bedeckt mit Limonen-Baiser Stückchen.