

## Desserts

### Camomilla, lime e fragole

€ 25,00

Cremoso alla camomilla e il suo plumcake, zuppetta di fragole e gel al lime

*Chamomile "cremoso" and plumcake, strawberry soup and lime gel*

### Zen

€ 25,00

Morbido di frutti esotici, cioccolato 84 %, crumble di fave di cacao e sale Maldon

*Exotic fruits "morbido", 84% chocolate, cocoa beans and Maldon salt crumble*

### Havana special

€ 30,00

Mousse al cioccolato, cialda al cacao, crema Inglese al tabacco, marasca e rhum

*Havana special, chocolate mousse, cocoa waffle, tobacco custard cream, "marasca" cherry and rhum*

### La mela

€ 25,00

Chantilly al caramello, mela fondente, sorbetto al lampone e salsa Earl Grey

*Caramel Chantilly, baked apple, raspberry sorbet and Earl grey sauce*

### Nocciola, litchi e limone

€ 25,00

Sablé alla nocciola, crema Chibouste, pralinato al litchi ed aria di limone

*Hazelnut sablé, Chibouste cream, lychee praline and lemon foam*

## Desserts

### **Pinoli, rabarbaro e rosmarino** € 25,00

Bavarese ai pinoli, rabarbaro con il suo sorbetto e Daquoise al rosmarino

*Pine nuts bavarese, rhubarb with its sorbet and rosemary "Daquoise"*

### **I nostri sorbetti** € 20,00

Lampone, mela verde e pera

*Raspberry, green apple and pear sorbets*

### **La nostra selezione di Formaggi** € 25,00

Selezione di formaggi Italiani accompagnati da composte varie e pan brioche

*Selection of Italian cheeses served with various marmalades and brioche bread*

## Vini da dessert

### Dessert wines

#### **Maculan** € 9,00

*Moscato del Veneto, Dindarello, 2016*

#### **Ceretto** € 9,00

*Moscato d'Asti, Vinaioli di S. Stefano, 2017*

#### **Speri** € 17,00

*Recioto della Valpolicella, 2013*

#### **Badia a Coltibuono** € 15,00

*Vinsanto del Chianti classico, 2009*

#### **Donnafugata** € 22,00

*Passito di Pantelleria, Ben Ryé, 2011*

## Pastry Chef

Simone Dimotta