

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 rum

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

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