

Desserts

La Pesca

€ 25,00

Bavarese al mascarpone, petali di meringa e sorbetto al Bellini

Mascarpone Bavarois, Meringue petals and Bellini Sorbet

Yuzu, passion fruit, vaniglia

€ 25,00

Cre moso alla Vaniglia, ganache allo yuzu, sorbetto al passion fruit

Vanilla Cream, Yuzu Ganache and Passion Fruit Sorbet

Cocco

€ 25,00

Mousse al cocco, cioccolato Tulakalum 75%, biscotto sablé, ananas e menta

Coconut Mousse, Tulakulam Chocolate 75%, Sablé Biscuit, Pineapple and Mint

Tea Matcha e Lampone

€ 25,00

Morbido yogurt e tea matcha, frozen e gel al lampone

Yogurt Mousse and Matcha green tea, Raspberry gel and Frozen Raspberries

Mandorla e Albicocca

€ 25,00

Biancomangiare alle mandorle, essenza di rosmarino, mandorle amare e salsa all'albicocca

Almond Blancmange, Rosemary essence, Bitter Almonds and Apricot Sauce

I nostri sorbetti

€ 20,00

Lampone, mela verde, pesca, mora & verbena, limone

Raspberry, Green apple, Peach, Blackberry and Verveine, Lemon sorbets

Formaggi

La nostra selezione

€ 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

€ 12,00

Vespaiolo di Breganze "Torcolato" 2013

Speri

€ 15,00

Recioto della Valpolicella "La Roggia" 2015

Nektar

€ 12,00

Passito dei colli di Iuni 2015

Domaine de Juchepie "Les Quarts"

€ 15,00

Chenin Blanc 2010

Di Majo Norante

€ 12,00

Moscato del Molise "Apianae" 2015

Quinta do Noval

Noval Tawny Port "10 Anni"

€ 15,00

Noval Tawny Port "20 Anni"

€ 20,00

Pastry Chef

Sara Mazzoli