

Desserts

La Mela

€ 25,00

Namelaka alla mela, sua composta, noci pecan e gelato allo zabaione

Apple namelaka with its compote, pecan nuts and zabaione ice cream

Il Pinolo

€ 25,00

Cre moso al pinolo, sorbetto al rabarbaro e daquoise al rosmarino

Pine nuts bavarian mousse, rhubarb with its sorbet and rosemary "Daquoise"

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

Mandarino

€ 25,00

Bavarese al mandarino, cuore gelèè al mandarino e gelato mandorla e cioccolato bianco

Clementine, tangerine cremoux and white chocolate ice cream

Nocciola e lampone

€ 25,00

Mousse gianduia, croccante di cioccolato e nocciole, sorbetto al lampone

Mousse of gianduia, crunchy chocolate and hazelnuts, raspberry sorbet

I nostri sorbetti

€ 20,00

Lampone, mela verde, mango, mora & verbena, mandarino

Raspberry, green apple, mango, clementine, blackberries and verveine 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

€ 14,00

Vespaiolo di Breganze "Torcolato" 2013

Speri

€ 17,00

Recioto della Valpolicella "La Roggia" 2015

Solidea

€ 12,00

Moscato di Pantelleria 2016

Coteaux du Layon "Les Quarts"

€ 15,00

Chenin Blanc 2010

Cantine "Lunae"

€ 12,00

Vermentino "Nektar"

Quinta do Noval

Noval Tawny Port "10 Anni"

€ 15,00

Noval Tawny Port "20 Anni"

€ 22,00

Pastry Chef

Sara Mazzoli