

DESSERT°

€ 22

VARIETA' DI CIOCCOLATO in consistenze e gusti diversi (2015)
Variety of chocolate in different shape and flavour (2015)

Paris-brest con pistacchio, fragoline di bosco, cioccolato bianco e yuzu (2024)
Paris-brest with pistachio, wild strawberries, white chocolate and yuzu (2024)

Mini banana con crema bruciata al cocco e gelato al caramello salato (2024)
Mini banana with coconut crème brûlée and salted caramel ice cream (2024)

Tappetino di cioccolato bianco e fava tonka
con pere Williams glassate e crumble di nocciole (2024)
White chocolate and tonka bean mat with glazed Williams pears and hazelnut crumble (2024)

Zuccotto di meringa con crema di limone, menta, crumble di mandorle e aneto fresco (2023)
Meringue filled with lemon cream, mint, almond crumble and fresh dill (2023)

Tiramisù versione moderna (2023)
Modern version of Tiramisù (2023)

I GELATI°

€ 11

Cioccolato
Crema
Pistacchio
Nocciola

ICE CREAM°

€ 11

Chocolate
Vanilla
Pistachio
Hazelnut

SORBETTI°

€ 11

Limone
Fragola
Mojito
Frutto della Passione
Pera

SORBETS°

€ 11

Lemon
Strawberry
Mojito
Passion fruit
Pear

Chef Pasticcere – Pastry Chef:
Jung Suyoung

La piccola pasticceria viene servita in accompagnamento ad un dessert. È possibile concludere la cena degustando solo il vassoio della piccola pasticceria al costo di € 10 per persona

Friandises are served as an accompaniment to a dessert.

You could conclude your dinner tasting only our friandises at the cost of € 10 each person.