

DESSERTS (FATTI IN CASA)

TIRAMISÙ DEL JAZZ (CRUMBLE DI NOCCIOLE, MASCARPONE, SPUMA AL CAFFÉ E GRUE DI CACAO) 7

NY CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO FRESCHI 7

MILLEFOGLIE ALLA SFOGLIA CROCCANTE DI MANDORLE (CREMA, FRAGOLE FRESCHE, VANIGLIA) 7

TARTE TATIN CON LA SUA PALLINA DI GELATO ALLA CREMA 7

MORBIDA TARTELETTE CUORE CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE (GLUTEN FREE) 7

FRUTTA FRESCA 7

SORBETTI ARTIGIANALI 7
(CHIEDERE AL CAMERIERE I VARI GUSTI)

Da abbinare:

MOSCATO DI PANTELLERIA - DUCA DEL CASTELMONTE (BOTT. 25 / CALICE 6)

PASSITO DI PANTELLERIA 750 ML - DUCA DI CASTELMONTE (BOTT. 32 / CALICE 8)

ZACAPA 23 & CHOCOLATE 15

ZACAPA XO & CHOCOLATE 21

CHEF DE CUISINE: MATTEO FERRARIO

Pane, posate, bicchiere, tovaglia e tovagliolo € 3,00 cad
Useremo prodotti congelati ogni qualvolta vi sia irreperibilità sul mercato di prodotti freschi.
allergeni esposta all'ingresso Regolamento (UE) 1169/2011.