

Per concludere il percorso culinario, Daniele De Santi Chef Pâtissier, propone ai nostri graditi ospiti una collezione di dessert in cui coniuga in modo armonioso tradizione e contemporaneità, regalando memorabili esperienze sensoriali.

*To conclude the culinary journey Daniele De Santi Chef Pâtissier, offers our guests a collection of desserts in which he harmoniously combines tradition and modernity, giving memorable sensory experiences.*

## DULCIS IN FUNDO

Il Nido: mango, frutto della passione e crema di formaggio fresco

*The Nest: mango, passion fruit and fresh cheese cream*

Vino suggerito, *Wine suggested:*

Tre Filer, Cà Dei Frati 2016 Euro 14,00

Il Giardino: cremoso alla nocciola,

gelatina di Sakè e polvere di the Matcha

*The Garden: creamy hazelnut, Sakè jelly and Matcha tea powder*

Vino suggerito, *Wine suggested:*

Muffato della Sala, Antinori 2014 Euro 15

La Mela: vaniglia, mou e mele tatin

*The Apple: vanilla, toffee and tatin apple*

Vino suggerito, *Wine suggested:*

Ben Ryé, Donnafugata 2016 Euro 18

Sottobosco: cremoso "Caramelia",  
ganache montata alla cannella e arancia, sablée al cacao

*Undergrowht: creamy "Caramelia",  
orange and cinnamon whipped ganache and cocoa sablée*

Vino suggerito, *Wine suggested:*

Recioto della Valpolicella Classico, Speri 2015 Euro 16

Euro 24,00

Un ritorno alle mie prime esperienze...  
la ricetta del mio maestro francese

*A return to my first experiences ...  
the recipe of my French master*

## **SOUFFLE'**

Vaniglia  
*Vanilla*

Cioccolato  
*Chocolate*

Euro 28,00