
DOLCI
Dessert

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

Crema al limone, latte di mandorla e gel al basilico
Lemon cream, almond milk and basil gel

Vino suggerito, *Wine suggested:*

Tre Filer, Cà Dei Frati 2016 € 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 € 15,00

Monterosa: Chantilly allo yogurt, sorbetto fragola e lamponi ghiacciati
Monterosa: Chantilly with yogurt, strawberry sorbet, frozen raspberry

Vino suggerito, *Wine suggested:*

Moscato rosa Franz Haas € 18,00

Tropico: Crema al cioccolato di latte e cocco, spuma di Pinacolada, gelato di banana e lime
Tropic: Creamy milk and cocunut chocolate, Pinacolada foam, banana and lime ice cream

Vino suggerito, *Wine suggested:*

Ben Ryé, Donnafugata 2016 € 18,00

€ 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

€ 28,00

LISTA DEI CAFFE'
Coffee selection

Santos Arabica Brasile

India Spicy Arabica

Kenya Arabica AA

€ 12,00