

DESSERT

16

SAINT HONORÉ 1A, 3, 7, 8B

Pasta sfoglia, bignè caramellati farciti con crema pasticcera, vaniglia, chantilly al mascarpone e chantilly al cioccolato
Puff pastry, caramelized pâte à choux stuffed with custard, vanilla, mascarpone and chocolate Chantilly

TIRAMISÙ* 1A, 3, 7, 8A

Savoiardo bagnato al caffè, crema al mascarpone e pralinato mandorla e caffè
Sponge cake with coffee, mascarpone cream, almond and coffee praline

BIGNE* 1A, 1C, 3, 7, 8B, 8E

Crema al cioccolato, croccante alla nocciola, chantilly all'orzo, gel di cassis e pralinato alle noci pecan.
Chocolate cream, hazelnut crunch, barley Chantilly, cassis gel and pecan praline.

BABA* 1A, 3, 7

Rum, crema agli agrumi ed erbe, chantilly acida al limone e polvere di tè Matcha.
Rum, citrus and herbs cream, tangy lemon Chantilly and matcha tea powder.

TARTELLETTA AI LAMPONI 1A, 3, 7

Pasta frolla, frangipane alla mandorla, crema pasticcera, confettura al lampone profumata alla verbena e bavarese alla vaniglia del Madagascar.
Raspberry tartlet with almond frangipane, Chantilly cream, raspberry jam scented with verbena and Madagascar vanilla bavaris.

BIANCA 1A, 3, 7, 8A, 12

Chantilly leggera alla vaniglia Tahiti, meringa, cremoso alla mandorla, gel di fragola e St. Germain.
Tahitian vanilla Chantilly, meringue and almond cream, strawberry and St. Germain gel.

ORIENTAL* 3, 7, 8B, 11

Chantilly al mango e passion fruit, cremoso di vaniglia e fava tonka, pan di Spagna alla nocciola e streusel al sesamo
Mango and passion fruit chantilly, vanilla cream with tonka bean, hazelnut sponge cake and sesame crumble

GELATI E SORBETTI* ICE-CREAMS AND SORBETS *

12

*senza glutine / gluten free. Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione / Cross contamination of food allergens during the preparation cannot be completely excluded