

#### SAINT HONORÉ

Pasta sfoglia, bigné 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\*

Savoiardo bagnato al caffè, crema al mascarpone e pralinato mandorla e caffè

Sponge cake with coffee, mascarpone cream, almond and coffee praline

#### BIGNÉ

con crema alla vaniglia, albicocca, chantilly al pepe Timut e caramello

Pâte à choux with vanilla cream, apricot, Timut pepper scented chantilly and caramel

#### TARTELLETTA AI LAMPONI

Pasta frolla con frangipane alla nocciola, crema alla vaniglia e chantilly alla verbena

Short crust pastry with hazelnut frangipane, vanilla cream and verbena chantilly

#### PROFITEROLES

Bigné farciti con crema leggera alla vaniglia, mousse al cioccolato e glassa al cacao

Pâte à choux filled with vanilla cream, chocolate mousse and cocoa glaze

#### VANIGLIA E RABBARBARO

Cremoso alla vaniglia, pan di Spagna e croccante alla mandorla, composta di rabarbaro e fragola, rabarbaro poché

Vanilla cream, sponge cake and almond brittle, rhubarb and strawberry compote, rhubarb poché

#### ORIENTAL\*

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