

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

NOCCIOLA

Pan di Spagna alla nocciola, pralinato e croccante alla nocciola e mousse al gianduia

Hazelnuts sponge cake, praline and croccante hazelnuts and gianduia mousse

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

MONT BLANC*

Mousse di cioccolato e marroni canditi, chantilly alla vaniglia, crema di marroni e ribes nero

Chocolate mousse with candied chestnut, vanilla Chantilly, chestnut cream and black currant

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

PANETTONE ARTIGIANALE

Servito con crema al mascarpone

Home-made Panettone served with mascarpone cream
