

SAINT HONORÉ

Pasta sfoglia, bigné caramellati farciti con crema pasticcera, vaniglia, chantilly al mascarpone e chantilly al cioccolato

Puff pastry, caramelized choux stuffed with custard, vanilla, mascarpone and chocolate Chantilly

TIRAMISÙ*

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

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

BABÀ AGLI AGRUMI

Babà al rum infuso agli agrumi, chantilly alla vaniglia e mano di Buddha pochè

Babà brushed with rum citrus infused, vanilla chantilly and buddha's hand

TARTELLETTA ALLA FRUTTA

Pasta frolla con frangipane alle mandorle, crema pasticcera e frutta fresca

Short crust pastry with almond frangipane, custard cream and seasonal fruit

PROFITEROLES

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

Choux filled with vanilla cream, chocolate mousse and cocoa glaze

TARTELLETTA AL LIMONE MERINGATA

Pasta frolla, marmellata amara di limoni, crema al limone, meringa all'italiana

Short crust pastry with bitter lemon jam, lemon cream and Italian meringue

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