

EXECUTIVE PASTRY CHEF / Marco Pinna

DESSERT

16

SAINT HONORÉ

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*

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

TORTA ALL'ITALIANA

Pan di spagna, bavarese alla vaniglia, gel di lamponi e litchi e chantilly alla vaniglia
Italian cake, sponge cake, vanilla bavarois, raspberry and lychee gel, and vanilla Chantilly

MERINGATA AL LIMONE

Pasta frolla, marmellata di limoni, cake e crema al limone, meringa all'italiana
Short crust pastry with lemon jam, lemon cake and cream, Italian meringue

TARTELLETTA ALLA FRAGOLA

Pasta frolla con frangipane alla mandorla, crema alla vaniglia, confettura di fragola e menta, fragole fresche

Short crust pastry with almond frangipane, vanilla cream, strawberry and mint jam, fresh strawberries

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

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

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