



MANDARIN GARDEN

BAR & RESTAURANT

EXECUTIVE PASTRY CHEF
Marco Pinna

DESSERT
16

TIRAMISU *

Pan di spagna savoiardo bagnato al caffè,
crema al mascarpone e bon bon liquido di salsa al caffè
Sponge cake with coffee, mascarpone cream
and liquid coffee bon bon

TARTELLETTA ALLA FRUTTA

Pasta frolla con frangipane alle mandorle,
crema pasticceria e frutta fresca
Short crust pastry with almond frangipane,
custard cream and seasonal fruit

BIGNÈ

al cioccolato, caramello salato e chantilly alla fava di cacao
Chocolate bignè with salted caramel and chantilly scented
cocoa bean

ORIENTAL

Crema alla vaniglia del Madagascar e fava tonka,
pan di spagna alla nocciola e sesamo
Madagascar vanilla cream with tonka bean,
hazelnut sponge cake and sesame.

FORESTA NERA *

Mousse al cioccolato, amarene di Cantiano
e chantilly al kirsch
Chocolate mousse, sour cherries from Cantiano,
Chantilly with kirsch

GELATI E SORBETTI *

Ice-creams and sorbets

12

* disponibile variante senza glutine / gluten free available