DESSERT
11

SAINT HONORE
pasta sfoglia, bignè caramellati farciti con crema pasticcera, vaniglia, chantilly al mascarpone e chantilly al cioccolato
Puff pastry, caramelized cream puff, vanilla, mascarpone chantilly and chocolate chantilly

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
bigne con crema alla vaniglia e cremoso al cioccolato
Bigne with vanilla cream and chocolate

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

FORESTA NERA
pan di spagna al cacao e olio d'oliva, chantilly al mascarpone e Kirsch, amarene di Cantiano, mousse al cioccolato
Sponge cake with cocoa and olive oil, mascarpone and Kirsch chantilly, Cantiano sour cherry, chocolate mousse

MONTBLANC*
mousse di cioccolato e marron glacè, chantilly alla vaniglia, crema di marroni, meringhe con fava di cacao
Chocolate and marron glacè mousse, vanilla Chantilly, chestnuts cream, meringues with cocoa nibs

NOCCIOLA
mousse di gianduia, pralinato alla nocciola, croccante, pan di spagna alla nocciola
Gianduia mousse, hazelnuts praline, croccante, hazelnuts sponge cake

PANETTONE **15**
della tradizione con crema di mascarpone
Traditional Panettone with mascarpone cream

* possibile in versione Celiaca / gluten free available

PASTRY CHEF
Marco Pinna

EXECUTIVE PASTRY CHEF
Nicola di Lena