



MANDARIN
BAR & BISTROT

DESSERT

SAINT HONORE

pasta sfoglia, bigné caramellati e farciti con crema pasticcera, vaniglia e mascarpone
Puff pastry, caramelized cream puff, vanilla and mascarpone

MILLEFOGLIE

pasta sfoglia caramellata e crema al pistacchio di Bronte
Short crust pastry with pistachio cream from Bronte

TARTELLETTA ALLA FRUTTA

pasta frolla con frangipane alle mandorle, crema pasticcera e frutta fresca
Short crust pastry with almond frangipane, custard and seasonal fruit

CROSTATA AL CIOCCOLATO *

pasta frolla, mousse al cioccolato fondente 64%, biscuit al cacao e confettura di lamponi
Short crust pastry, 64% chocolate mousse, cacao biscuit and raspberry jam

PROFITEROLES

bigné farciti con chantilly all'italiana ricoperti di cremoso al cioccolato fondente 70%
Chantilly cream puff glazed with 70% chocolate cream

ECLAIRE

Farcita con ganache leggera, ricoperta di chantilly al mascarpone e cremoso alla vaniglia
Eclair filled with light ganache, covered with mascarpone cheese chantilly and vanilla cream

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 bon bon

ZUPPA INGLESE *

pan di spagna bagnato all'Alkermes, chantilly all'italiana e cuore di lamponi freschi
Sponge cake with Alkermes liquor, Italian chantilly and heart of fresh raspberry

MERINGA

cake al limone con meringa all'italiana, crema e confettura amara di limoni
Lemon cake, Italian merengue, cream and bitter jam of lemon

* possibile in versione Celiaca / gluten free available

PASTRY CHEF
Marco Pinna

EXECUTIVE PASTRY CHEF
Nicola di Lena