

Dessert

CHOCOLATE EXPERIENCE

Ganache setosa, cioccolato soffiato al latte e fondente 70% e Jivara 40%, con salsa al cioccolato Jivara e fondente al profumo di Liquore Strega, sorbetto al cacao e cialda croccante al cacao e succo d'arancia

Silky chocolate ganache, with aerated milk and 70% dark chocolate, complemented by 40% Jivara chocolate, served with a Jivara and dark chocolate sauce infused with Strega liqueur, cocoa sorbet, and a crisp cocoa and orange juice tuile

18

TIRAMISU

Cremino al mascarpone con savoiardo senza glutine bagnato al caffè, crumble al cioccolato, spuma tiepida al caffè e cacao

Mascarpone cream layered with coffee-soaked gluten-free Savoiardi sponge, chocolate crumble, warm coffee espuma, and cocoa

18

BIANCOMANGIARE

Biancomangiare alle mandorle e frangipane, carota in tre consistenze, finocchio marinato e granita al lime e vaniglia

Almond blancmange and frangipane, carrot in three textures, marinated fennel, and lime-vanilla granita

18

PANETTONE ESOTICO CONTEMPORANEO

Crema al marsala, gelatina al passion fruit, gelato al panettone, confettura di albicocche semi-candite, briciole di panettone, zabaglione

Marsala cream, passion fruit gelée, panettone ice cream, semi candied apricot jam, panettone crumbs, zabaglione

18

Vini dolci al calice DESSERT WINES BY THE GLASS

MOSCATO PASSITO "LA BELLA ESTATE" 2019 - VITE COLTE
Piemonte (Moscato) 11,5 Vol

19

MOSCATO DI SCANZO 2017 - PAGNONCELLI
Lombardia (Moscato) 15% Vol

25

SHERRY PEDRO XIMENEZ SOLERA 1927 - ALVEAR
Spagna (Pedro Ximenez) 16% Vol

18

TORCOLATO DI BREGANZE 2021 - MACULAN
Friuli - Venezia Giulia (Friulano, Garganega, Vespaiolo) 13,5% Vol

23