

Dessert

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

NIDI DI API*

Bavarese al miele, cremoso alla camomilla, gelato yogurt mix cereali
Honey bavarois, chamomile cream, mixed cereal yogurt ice cream

18

PESCA IN VINO

Amaretto all'olio, pesca in più consistenze, gel di pesca e pepe rosa,
gelato alla pesca, salsa e velo al vino bianco macerato.

*Amaretto with olive oil, peach in multiple textures, peach and pink pepper gel,
peach ice cream, sauce and white wine veil.*

18

FRAGOLINE DI BOSCO, PANNA, RABARBARO

Panna cotta alla mandorla, confit di fragoline, sorbetto di rabarbaro,
insalata di fragoline di bosco, olio al basilico

*Almond panna cotta, wild strawberry confit, rhubarb sorbet,
wild strawberry salad, basil oil*

18

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

Homemade sorbets, ice cream selection

14

*Il miele millefiori utilizzato per questo dessert è di nostra produzione, frutto di un'apicoltura stanziale ospitata presso l'Excelsior Hotel Gallia. Le nostre api raccolgono il nettare entro un raggio massimo di 3 km, esplorando parchi, giardini e balconi fioriti.

The wildflower honey used in this dessert is produced in-house through a stationary beekeeping project located at the Excelsior Hotel Gallia. Our bees gather nectar within a maximum radius of three kilometers, exploring nearby parks, gardens, and flower-filled balconies.

Vini dolci al calice DESSERT WINES BY THE GLASS

MOSCATO PASSITO "LA BELLA ESTATE" 2019 - VITE COLTE

Piemonte (Moscatto) 11,5 Vol

19

MOSCATO DI SCANZO 2017 - PAGNONCELLI

Lombardia (Moscatto) 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