

Per concludere il percorso culinario, Daniele De Santi Chef Pâtissier, propone ai nostri graditi ospiti una collezione di dessert in cui coniuga in modo armonioso tradizione e contemporaneità, regalando memorabili esperienze sensoriali.

To conclude the culinary journey Daniele De Santi Chef Pâtissier, offers our guests a collection of desserts in which he harmoniously combines tradition and modernity, giving memorable sensory experiences.

DULCIS IN FUNDO

Il nido: crema di ricotta, cachi e polvere di tartufo

The nest: ricotta cream, persimmons and truffle powder

Vino suggerito, *Wine suggested:*

Tre Filer, Cà Dei Frati 2016 Euro 14,00

Aromi d'autunno: finanziere alla nocciola, gelato agli agrumi e crema di castagna

Autumn aromas: hazelnut financier, citrus ice cream and chestnut

The Garden: creamy hazelnut, Sakè jelly and Matcha tea powder

Vino suggerito, *Wine suggested:*

Vin Santo Occhio di Pernice, il Borro € 18,00

Theobroma: cremoso al cioccolato fondente, gelato variegato e sablée al cacao

Theobroma: creamy dark chocolate, variegated ice cream and cocoa sablée

Vino suggerito, *Wine suggested:*

Moscato rosa, Franz Haas € 18,00

Tropico: Crema al cioccolato di latte e cocco, spuma di Pinacolada, gelato di banana e lime

Tropic: Creamy milk and cocunut chocolate, Pinacolada foam, banana and lime ice cream

Vino suggerito, *Wine suggested:*

Passito di Pantelleria Ben Ryé, Donnafugata € 16,00

Euro 25,00

Un ritorno alle mie prime esperienze...
la ricetta del mio maestro francese

*A return to my first experiences ...
the recipe of my French master*

SOUFFLE'

Vaniglia
Vanilla

Cioccolato
Chocolate

Euro 28,00

SELEZIONE dei CAFFE'
Coffee Selection

Santos Arabica Brasile

India Spicy Arabica

Kenya Arabica AA

Euro 12,00