

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**

Composizione di fragole, yogurt e lamponi  
*Strawberries composition, yogurt e raspberries*

Ricotta e Caffè...  
*Ricotta and coffee...*

Cremoso allo yuzu, gelato alla mandorla ed acqua di basilico  
*Yuzu cream with almond ice cream and basil water*

“Primavera” Albicocca, miele e lavanda  
*“Spring” Apricot, honey and lavender*

Euro 24,00

## **SOUFFLE'**

Vaniglia  
*Vanilla*

Cioccolato  
*Chocolate*

Euro 28,00

Serviti con la loro salsa  
*Served with their sauces*