

Dessert

<i>Crema cotta al cioccolato, zucca e zenzero gelato e spugna secca alle mandorle</i>	<i>13,00</i>
<i>Torroncino e mandarino</i>	<i>13,00</i>
<i>Ricordo d'infanzia ...rivisitazione della mela grattugiata!</i>	<i>13,00</i>
<i>Mousse al cioccolato bianco e liquirizia con cuore alla pera e biscotto salato alla nocciola</i>	<i>13,00</i>
<i>“Caldofreddo” Tortino al cioccolato con zuppetta tiepida d'ananas, arancia e latte di cocco</i>	<i>15,00</i>
<i>Insalata di frutta</i>	<i>8,00</i>
<i>Gelato</i>	<i>8,00</i>
<i>Sorbetto alla frutta</i>	<i>8,00</i>
<i>Insalata di frutta con gelato o sorbetto</i>	<i>10,00</i>
<i>Tris di meringhe in azoto liquido (Servite per tutto il tavolo)</i>	<i>4,00 p.p.</i>
<i>Popcorn caramellato a -196°C (Consigliato in mezzo al tavolo)</i>	<i>10,00</i>
<i>Sbrisolona</i>	<i>6,00</i>
<i>Fave di cacao</i>	<i>6,00</i>
<i>Valrhona Initiation Grand Crus 6 tipologie di cioccolato nero da degustazione, ideali da abbinare ad un distillato</i>	<i>6,00</i>