

DESSERTS

| | |
|---|----------------------|
| ‘coco’ <i>crème brûlée al cocco e lime con tartare di mango</i> | 7 € |
| ‘zabajone croccante’ <i>mini cheesecake allo zabajone con croccante i frutta secca su tatin di albicocche</i> | 7 € |
| ‘delizia al caramello’ <i>cuoricino di cioccolato al caramello, mousse di lampone su biscotto di frolla bretone</i> | 7 € |
| ‘dolce del giorno’ <i>nel rispetto della stagionalità con un pizzico di creatività</i> | 7 € |
| ‘desiderio dolce’ <i>mousse di more, macaron morbido al pistacchio, pasta fillo croccante</i> | 8 € |
| ‘fresco finale’ <i>sorbetto naturale del giorno</i> | 5 € con rhum +1 € |

I desserts sono tutti di produzione propria e contengono derivati del latte, ad eccezione del nostro sorbetto di frutta.