

## DOLCI

### *Dessert*

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

Crema al limone, latte di mandorla e gel al basilico  
*Lemon cream, almond milk and basil gel*

Vino suggerito, *Wine suggested:*  
Tre Filer, Cà Dei Frati 2016 € 14,00

Il Giardino: cremoso alla nocciola, gelatina di Sakè e polvere di the Matcha  
*The Garden: creamy hazelnut, Sakè jelly and Matcha tea powder*

Vino suggerito, *Wine suggested:*  
Muffato della Sala, Antinori 2014 € 15,00

Monterosa: Chantilly allo yogurt, sorbetto fragola e lamponi ghiacciati  
*Monterosa: Chantilly with yogurt, strawberry sorbet, frozen raspberry*

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:*  
Ben Ryé, Donnafugata 2016 € 18,00

€ 24,00

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

€ 28,00

LISTA DEI CAFFE'  
*Coffee selection*

Santos Arabica Brasile

India Spicy Arabica

Kenya Arabica AA

€ 12,00