

Desserts Menu

MACARON

Macaron con pere alla vaniglia, mascarpone leggero e caramello
Macaron with vanilla pear, light mascarpone and caramel

PIÑA COLADA

Mousse al cocco con cuore esotico al rum e crumble al lime
Coconut mousse with rum heart and lime crumble

MONTBLANC

Meringa, castagna e chantilly alla vaniglia
Meringue, chestnut and vanilla chantilly cream

NOCCIOLA

Bavarese alla nocciola, cioccolato croccante e sorbetto al lampone
Hazelnut Bavarian cream, crunchy chocolate and raspberry sorbet

ICE CREAM

Gelati e sorbetti artigianali
Homemade icecream and sorbets

BERRIES

Frutti di bosco con...
Mixed wild berries with...

A cura della pasticceria Agnese Seccavigne
By pastry chef Agnese Seccavigne

