

甜点

DESSERT

EURO

LA PAGODA DEL TEMPIO DI CIOCCOLATO

16,00

UN TEMPIO DI BISCOTTO MORBIDO PROFUMATO AL TÈ DI BOSCO,
MOUSSE ALLE NOCI PECAN E CONFETTURA DI LAMPONI E RIBES
AROMATIZZATA AL TIMUT CON FINITURA DI CIOCCOLATO FONDENTE AL 70%
Soft biscuit fragranced with wood tea, pecan nut mousse, raspberry
and currant jam flavoured with timut, served with 70% bittersweet chocolate

MOONCAKE

12,00

IL DOLCE DELLA LUNA RIPROPOSTO DA GONG
BISCUIT MORBIDO DI MANDORLA, MOUSSE ALLA FAVA TONKA,
INSERTO DI GELEE AL MANGO E FINITURA DI CIOCCOLATO BIANCO
The Moon Cake revived by Gong
Almond biscuit, tonka bean mousse, mango jelly and white chocolate

EURO

NOCCIO-LINGOTTO

12,00

CREMOSO AL MATCHA CON CUORE DI PRALINATO ALLA NOCCIOLA,
GLASSA DI CACAO A SPECCHIO, FINITURA DI CIALDA AL CIOCCOLATO
FONDENTE E NOCCIOLE DORATE

Matcha mousse with caramelized hazelnut center, covered with chocolate glaze,
served with bittersweet chocolate and toasted hazelnut wafers

BUTTERFLY GARDEN

12,00

GIRO TORTA BICOLORE AL CIOCCOLATO BIANCO, NAMELAKA
ALLA VANIGLIA, SEMISFERE CROCCANTI RIPIENE DI GEL LIQUIDO
AL SAMBUCO, TUILE ALLA FRAGOLA, FIORI DI SAMBUCO,
FRAGOLE FRESCHE E POLVERE DI FRAGOLA DISIDRATATA

White chocolate bicolour cake, vanilla namelaka, crunchy semispheres filled
with elderberry gel, strawberry tuile, elderberry flowers, fresh strawberries
and dried strawberry powder

EURO

HANAMI MILANO

12,00

BAVARESE E BASE DI FINANCIER ALLA MANDORLA, MERINGHE CROCCANTI
ALLA CILIEGIA, GELATO ALLA MANDORLA E GEL DI CILIEGIA

Bavarian cream with a base of financier almond pastry, crisp cherry meringues,
almond ice cream and cherry jelly

DELIZIA DI PERE E RICOTTA

12,00

BISCOTTO MORBIDO PROFUMATO AL MIELE, SPUMA DI PERA,
MOUSSE DI CHANTILLY ALLA RICOTTA VACCINA, SORBETTO DI PERA,
GELATINA DI ZENZERO E TUILE CROCCANTE

Soft biscuit flavoured with honey, pear foam, Chantilly mousse with ricotta,
pear sorbet, gelatin and crispy tuile with ginger

COMPOSTA MISTA DI FRUTTA

16,00

Mixed fruit salad

MANGO FRESCO

Fresh mango

12,00

GENTILI CLIENTI,

VI INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE O LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI PARTICOLARI SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE. IL PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRVI INFORMAZIONI IN MERITO ALLA NATURA E ORIGINE DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE E ALLE MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PIATTI PRESENTI NEL MENU. DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI ACCIDENTALI, PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE,

AI SENSI DEL REG. UE 1169/11 ALLEGATO II:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASA DI LATTE
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

I PIATTI/INGREDIENTI PRESENTI NEL MENU CONTRASSEGNA TI CON () SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE O SURGELATE ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE OPPURE SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME FRESCHE SOTTOPOSTE AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04.

I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O PRATICAMENTE CRUDI SONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA SICUREZZA, COME PREVISTO DAL REG. CE 853/04.

IN QUESTO ESERCIZIO VIENE SERVITA ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA AI SENSI DEL COMMA 5 ART.13 D.LGS. 181/03.

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO
COPERTO E SERVIZIO 5,00 €

Dear customers,

We invite you to inform our personnel about any of your allergies or intolerance to certain allergens before ordering. During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination cannot be excluded, therefore our dishes can contain the following allergenic substances, according to the EU Reg 1169/11 Annex II:

- 1. Cereals containing gluten*
- 2. Crustaceans and products thereof*
- 3. Eggs and products thereof*
- 4. Fish and products thereof*
- 5. Peanuts and products thereof*
- 6. Soy and products thereof*
- 7. Milk and products thereof*
- 8. Nuts*
- 9. Celery and products thereof*
- 10. Mustard and products thereof*
- 11. Sesame seeds and products thereof*
- 12. Sulfur dioxide and sulphites*
- 13. Lupins and products thereof*
- 14. Molluscs and products thereof*

Dishes marked with () in the menu are prepared with raw ingredients frozen or deep-frozen at the origin by the manufacturer or are prepared with fresh raw materials subjected to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04.

All fish products dispensed raw or half raw are subjected to blast chilling to ensure their safety, as required by EC Reg. 853/04.

In our restaurant treated and carbonated drinking water is served, pursuant to par. 5 of art.13 Legislative Decree no. 181/03.

*Prices are expressed in euros
Table and service charge 5,00 €*