



DESSERT

EURO

SWEET PASSION 1-6-7

14,00

CREMA AL COCCO, SPUMA AL PASSION FRUIT SERVITO
SU UN CRUMBLE AL COCCO, COMPOTE DI MANGO E PASSION FRUIT,
SORBETTO ALL'ANANAS

Coconut cream, passion fruit foam, served with coconut crumble,
mango and passion fruit compote, ananas sorbet

GIARDINO ZEN 1-3-6-7-8

16,00

MOUSSE AL BASILICO RIPIENA DI GELATINA AL MANDARINO,
FROLA ALLA VANIGLIA, FINITURE DI CIOCCOLATO FONDENTE
E SPONGE ALLA MANDORLA

Basil mousse filled with mandarin jelly, vanilla shortbread,
dark chocolate and almond sponge

EURO

SFERA AL CIOCCOLATO 1-3-6-7-8-11

16,00

MOUSSE AL GINSENG CON UN CUORE AL CARMELLO VANIGLIATO
RICOPERTO DA UNA GLASSA A SPECCHIO DI CACAO. FROLLA
AL SESAMO NERO, SALSA AL CAFFÈ E NOCI PECAN CAMELLATE

Ginseng mousse with a vanilla caramel heart covered with a cocoa mirror glaze,
black sesame shortbread, coffee sauce and caramelized pecans

TARTELLETTA 1-3-6-7-8

14,00

FROLLA ALLA MANDORLA, BISCOTTO MORBIDO AL GELSOMINO,
MARMELLATA DI POMPELMO ROSA E CREMOSO AL LITCHI

Almond shortbread filled with jasmine soft cookie, grapefruit jam
and lychee cream

EURO

MEMORIE DI UNA GEISHA 1-3-6-7-8

16,00

CREMA AL MASCARPONE, VARIAZIONE DI CILIEGIE, BISCOTTO MORBIDO
PROFUMATO AL TE DI FRUTTI ROSSI E GELATINA DI SAKE

Mascarpone cream, cherry variation, soft red fruit tea cookie and sake jelly

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 €*