

甜点

DESSERT



EURO

**MEMORIE DI UNA GEISHA** 8

16,00

**SPUMA AL MANDARINO, KUMQUAT CANDITO, RISO SOFFIATO,  
MANDORLA E GELATO DI RISO**

Tangerine mousse, candied kumquat, puffed rice, almond  
and rice ice cream

**CHOCOLAT** 1-3-7-8

16,00

**FROLLA AL CARMELLO SFERE DI NOCCIOLA,  
GELATO ALLA MASSA DI CACAO E SALSA AL TÈ OOLONG**

Shortcrust caramel, nuts spheres, chocolate ice cream  
and oolong tea sauce

EURO

**ORIENTAL ARCHIS** 1-3-7

15,00

FROLLA AL LEMON SPARKLE, GELEE ALLO YUZU  
E BAVARESE ALLO YOUGURT

Shortcrust lemon sparkle, yuzu jelly and bavarese yogurt

**SFOGLIA FUMEE** 1-7-8

15,00

ARLETTE ALLA CANNELLA CON GANACHE AL PEPE SICHUAN  
E MELE IN OSMOSI SERVITA CON GELATO AFFUMICATO AGLI ARBUSTI

Cinnamon arlette stuffed with sichuan pepper ganache and osmosis apple

EURO

**GIARDINO D'INVERNO** 3-7

16,00

CREMOSO AI MARRONI, GEL AL CASSIS, GELATINA AL WHISKY,  
IL TUTTO SERVITO CON GELATO ALLA FAVA TONKA

Chestnut creamy, cassis gel, whisky jelly and tonk bean ice cream

**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 €*

