

甜点

DESSERT

EURO

SEMIFREDDO ALLA MANDORLA 1-3-7-8

15,00

SEMIFREDDO ALLA MANDORLA TOSTATA, FOUILLANTINE ALLA MANDORLA
CON SALSA ALLA PESCA, SAMBUCO E KABOSU / Roasted almond parfait,
almond fouillantine with peach sauce, elderberry and kabosu

SHANGAI ROUGE 7-8

15,00

PANNACOTTA CON INSERTO DI FRAGOLE, SHISO VERDE E YUZU,
SORBETTO AL BASILICO E YUZU / Pannacotta with strawberry, green shiso
and yuzu insert, basil and yuzu sorbet

FAVA DI CACAO 1-3-7-8

16,00

NAMELAKA AL PISTACCHIO, GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE
E WHISKY TORBATO, STREUSEL AL CACAO E SALE MALDON /
Pistachio namelaka, dark chocolate ice cream and peaty whiskey,
cocoa streusel and maldon salt

	EURO
<p>MEMORIE DI UNA GEISHA 7-8</p> <p>BISCOTTO MORBIDO AL TÉ AI FRUTTI ROSSI, CREMA AL MASCARPONE, VERIAZIONE DI CILIEGIE E GELATINA DI SAKE / Soft red fruit tea cookie, mascarpone cream, cherry variation and sake jelly</p>	16,00
<p>SWEET PASSION 7</p> <p>CRUMBLE AL COCCO, COMPOTTE DI MANGO E PASSION FRUIT, CREMA AL COCCO E SPUMA DI PASSION FRUIT, SORBETTO DI ANANAS / Coconut crumble, mango and passion fruit compotte, coconut cream and passion fruit mousse, pineapple sorbet</p>	15,00
<p>COMPOSTA DI FRUTTA</p>	16,00
<p>ANANAS</p>	12,00
<p>MANGO</p>	14,00
<p>GELATI 3PZ</p>	8,00

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 €*