

I Nostri Desserts

"Settimo Cielo"

Cioccolato Amaro con Cuore di Nocciola e Pepite d'Oro

"Tegola e Di Saronno"

Zabaione all'Amaretto di Saronno

Uva Fragola e Lamponi



"Paris-Misù"

Chou al Caffè con Crema di Mascarpone

"Spritz e Cioccolato Bianco"

Bavarese di Cioccolato Bianco Glassata al Caramello
Arachidi, Spuma al Prosecco e Cristalli di Aperol

"Millefoglie Settembrino"

Sfoglia Croccante con Crema di Ricotta
Fichi al Timo e Gelato al Pistacchio

"Soufflés"

Cioccolato - Arlecchino - Vaniglia - Grand Marnier

Serviti con le loro Salse

"solo per il servizio della cena"

Varietà di Sorbetti di Frutta

Gelati Mantecati



Il Nostro Head Sommelier consiglia

-Alvear" P. Ximenez" 18 €

-Frangelico 16 €

-Comptess" S.Valentin" 24 €

-Capovilla grappa 16 €
pesche saturno

-Ala Duca di Salaparuta 12 €

-Cherry Heering 16 €

-Moscato "D. Nuzzo" 15€

-Amaro Jefferson 16 €

-Passito Ris "Hauner" 35 €

-Mirto 16 €

-Tia Maria 16 €

-Cardinal Mendosa 16 €

Our Desserts

” Seventh Heaven”

Chocolate, Hazelnuts Heart and Gold Nuggets

“Tile and Di Saronno”

Zabaione with Amaretto di Saronno
Grapes Strawberries and Raspberries



”Paris-Misù”

Coffee Chou with Mascarpone Cream

”Spritz and White Chocolate”

White Chocolate Mousse Glazed with Caramel
Peanuts, Prosecco Foam and Aperol Crystals

”September Millefeuille”

Crispy Puff Pastry with Ricotta Cream
Figs with Thyme and Pistachio Ice Cream

”Soufflés”

Chocolate - Harlequin - Vanilla - Grand Marnier
Served with their sauces
“only for dinner service”

Variety of Fruit Sorbets
Ice Creams



The Head Sommelier recommends

-Alvear” P. Ximenez” 18 €

-Frangelico 16 €

-Comptess” S.Valentin” 24 €

-Capovilla grappa 16 €
pesche saturno

-Ala Duca di Salaparuta 12 €

-Cherry Heering 16 €

-Moscato “D. Nuzzo” 15€

-Amaro Jefferson 16 €

-Passito Ris “Hauner” 35 €

-Mirto 16 €

-Tia Maria 32 €

-Brandy 16 €

Cardinal Mendosa

Nos Desserts

”Septième ciel”

Chocolat, coeur de noisettes et pépites d’or

”Tuile et Di Saronno”

Zabaione à l’Amaretto di Saronno

Raisins Fraises et Framboises



”Paris-Misù”

Chou au Café et Crème de Mascarpone

« Spritz et Chocolat Blanc »

Mousse au chocolat blanc glacée au caramel
cacahuètes, mousse de prosecco et cristaux d’Aperol

”Millefeuille Septembre ”

Pâte feuilletée Croustillante à la Crème de Ricotta

Figues au Thym et Glace à la Pistache

”Soufflés”

Chocolat - Arlequin - Vanille - Grand Marnier

Servis avec leurs sauces

“uniquement pour le service du dîner”

Variété de Sorbets aux Fruits

Glaces



Nos Chef Sommelier recommande

-Alvear” P. Ximenez” 18 €

-Frangelico 16 €

-Comptess” S.Valentin” 24 €

-Capovilla grappa 16 €

pesche saturno

-Ala Duca di Salaparuda 12 €

-Cherry Heering 16 €

-Moscato “D. Nuzzo” 15€

-Amaro Jefferson 16 €

-Passito Ris “Hauner” 35 €

-Mirto 16 €

-Tia Maria 32 €

-Brandy 16 €

Cardinal Mendosa

Nuestras Pastries

"Séptimo cielo"

Chocolate, Corazón de Avellanas y Nuggets de Oro

"Teja y Di Saronno"

Zabaione con Amaretto di Saronno

Uvas Fresas y Frambuesas



"París-Misù"

Chou de Café con Crema de Mascarpone

"Spritz y Chocolate Blanco"

Mousse de chocolate blanco glaseado con caramelo cacahuètes, espuma de prosecco y cristales de Aperol

"Milhojas de Septiembre"

Hojaldre Crujiente con Crema de Ricotta

Higos con Helado de Tomillo y Pistacho

"Soufflés"

Chocolate - Arlequín - Vainilla - Grand Marnier

Servido con sus salsas

"solo para servicio de cena"

Variedad de Sorbetes de Frutas

Helados



El Jefe Sumiller recomienda

-Alvear" P. Ximenez" 18 €

-Frangelico 16 €

-Comptess" S.Valentin" 24 €

-Capovilla grappa 16 €
pesche saturno

-Ala Duca di Salaparuda 12 €

-Cherry Heering 16 €

-Moscato "D. Nuzzo" 15€

-Amaro Jefferson 16 €

-Passito Ris "Hauner" 35 €

-Mirto 16 €

-Tia Maria 32 €

-Brandy 16 €

Cardinal Mendosa