Mirabelle
RESTAURANT · ROMA

Chef Patissier
Sebastien Delandre

"Settimo Cielo"
Cioccolato Amaro con Cuore di Nocciola e Pepite d'Oro

Alvear" P. Ximenez" *24€*

Cognac Hine VSOP *25€*

"Mandorla"
Soffice Biscotto alla Mandorla, Namelaca al Cioccolato Bianco, Amarena e Limone

Passito di Pantelleria" Ben Rye" *24€*

Limoncello *16€*

"Tart Tatin"
Mele Annurche "a Modo Tatin", Sfoglia Croccante e Parfait alla Vaniglia

Comtess "S. Valentin" *32€*

Calvados Morin *18€*

"Crèpes Suzette"

Moscato " Don Nuzzo" *17€*

Gran Marnier Sour *20€*

"Cachi e Gorgonzola"
Focaccia Tostata, Cachi Caramellati Profumati alla Maggiorana e Ganache al Gorgonzola

Muffato della Sala *28€*

Porto Graham's 10 y *22€*

"Soufflés"
Cioccolato - Arlecchino - Vaniglia - Grand Marnier
Serviti con le loro Salse
Solo per il Servizio della Cena

Rum Botran Res. 15 y *22€*

Hennessy VS *25€*

Brandy Lepanto *22€*

Varietà di Sorbetti di Frutta
Gelati Mantecati