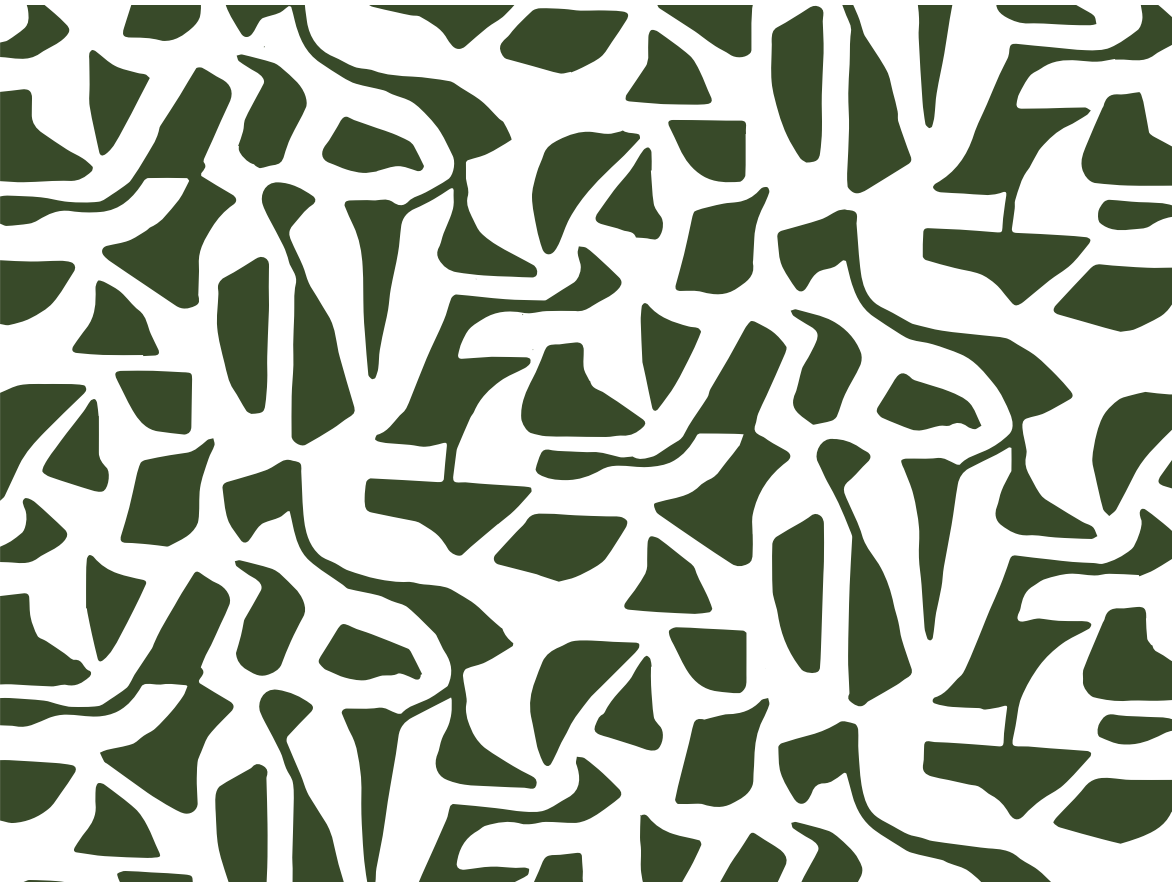




GRAND HOTEL
SAN PIETRO

TAORMINA



DESSERT TRADIZIONALI SICILIANI *TRADITIONAL SICILIAN DESSERTS*

Semifreddo della tradizione | *Traditional parfait*

Semifreddo con glassa croccante o salsa al cioccolato di Modica
Parfait with crunchy glaze or Modica chocolate sauce

€ 20,00

Cannolo e Carrube | *Cannolo and Carrube*

Crema di ricotta, mandorle e gelato ai canditi
Ricotta cream, almonds and candied fruit ice cream

€ 24,00

Cassata siciliana | *Sicilian cassata*

Pan di spagna agli agrumi, crema di ricotta,
marzapane alle mandorle, frutta candita siciliana
*Citrus sponge cake, ricotta cream,
almond marzipan, Sicilian candied fruit*

€ 18,00

Sicilia in 5 assaggi | *5 tastings of Sicily*

Mini brioche con gelato al pistacchio, semifreddo alla mandorla,
mini cannolo tradizionale, mini cassata, gelo siciliano
*Mini brioche with pistachio ice cream, almond semifreddo,
traditional mini cannoli, mini cassata, Sicilian jelly*

€ 25,00

Dessert del giorno | *Pastry chef's dessert of the day*

€ 25,00

DESSERT CLASSICI

CLASSIC DESSERTS

Tiramisù

Savoiaro inzuppato al caffè, crema al mascarpone,
gelato al caffè bianco, spuma amara al caffè
*Ladyfinger soaked in coffee, mascarpone cream,
white coffee ice cream, bitter coffee foam*

€ 20,00

Crème brûlée

Crema inglese cotta e zucchero croccante
Cooked custard and crunchy sugar

€ 18,00

Crepes suzet flambé

Crepes, arancia, zucchero, Grand Marnier e gelato alla vaniglia
Crepes, orange, sugar, Grand Marnier and vanilla ice cream

€ 25,00

Eruzione bianca flambé | White rash

Pera decana, zucchero, vino rosso, ricotta, cioccolato di Modica,
croccante di pistacchio, grappa in abbinamento
*Decana pear, sugar, red wine, ricotta, Modica chocolate,
pistachio brittle, grappa pairing*

€ 38,00

DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE...
FROM TRADITION TO INNOVATION...

Babà Esotico | *Exotic Baba*

Babà sferico inzuppato con una bagna di frutta esotica,
cremoso mango, passion fruit e cocco
*Spherical baba soaked in an exotic fruit syrup,
creamy mango, passion fruit and coconut*

€ 26,00

Fragolosa | *Strawberry*

Cre moso al cioccolato, spuma al riso dolce, gelèe di fragole e lime,
insalata di fragole e lime
*Chocolate cream, sweet rice mousse, strawberry and lime jelly,
strawberry and lime salad*

€ 28,00

Bosco di seta | *Silk forest*

Namelaka di cioccolato al latte inserto al miele,
crumble al cacao, coulis di lampone, spugna allo zafferano,
gelèe ai lamponi, cialda croccante ai lamponi
*Milk chocolate Namelaka with honey insert, cocoa crumble,
raspberry coulis, saffron sponge, raspberry jelly,
crunchy raspberry wafer*

€ 30,00

DALLA NOSTRA GELATERIA...
FROM OUR ICE CREAM SHOP...

Gelati di nostra produzione

Ice creams of our own production

Cioccolato di Modica, pistacchio, vaniglia, nocciola, caffè bianco

Modica chocolate, pistachio, vanilla, hazelnut, white coffee

€ 8,00

Sorbetti di nostra produzione

Sorbet of our own production

Cocco, fragola, limone, mango

Coconut, strawberry, lemon, mango

€ 8,00

Selezione di formaggi

Cheeses Selection

La nostra selezione di quattro assaggi

Our selection of four tastings

€ 15,00

La nostra selezione di sei assaggi

Our selection of six tastings

€ 25,00

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

INFORMATION ABOUT FOOD ALLERGIES

Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens indicated by Regulation (EU) No. 1169/2011.

Upon request, it is possible to consult the specific documentation that will be provided by the staff on duty. We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes and drinks.



