



S A N
BAYLON

- RISTORANTE -

CARTA DEI DOLCI

L'esaltazione della pasticceria italiana firmata da

L O C H E F P A T I S S I E R

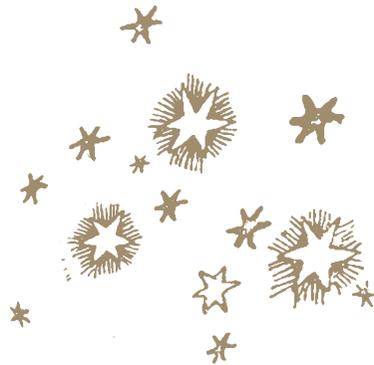
Roberta La Piana



MICHELIN
2024



Desserts



ESPRESSO / 5,00

CAPPUCCINO / 8,00

AMERICANO / 7,00

VINO DOLCE AL CALICE / 14,00

Richiedi la nostra *drink list* per un digestivo o un dopo pasto

AGRUMI DAL MONDO / 14,00

Frolla al limone, cremoso al bergamotto, namelaka al lime e yuzu

San Baylon / 14,00

Bavarese allo zabaione, biscuit al caffè con croccante al gruè di cacao, ganache al caffè, Marsala

MANDORLA, PESCA e TIMO / 14,00

Il mio babà al timo con crema di mandorle e pesche

CIOCCOLATO AL QUADRATO! ♠ / 16,00

Semifreddo al cioccolato al latte Jivara e fondente Guanaja Valrhona, cremoso al cioccolato e salsa al cioccolato

COCCO e amarena ♠ / 14,00

Mochi al cocco, crumble al cocco, crema all'amarena e amarene sciroppate

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata, tuttavia le operazioni di manipolazione / preparazione / somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari e altri prodotti alimentari contenenti allergeni.

** il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis. |*

♠ Prodotto congelato. | ♠ Prodotto di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati. | ♠ Prodotto sottoposto a un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.