



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

## AGRUMI DAL MONDO / 16,00

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

---

## MARRON ROSÈ / 15,00

*Chantilly alle castagne, meringhe e cassis*

---

## ESPRESSO FONDENTE ♠ / 16,00

*Mousse al caffè, caramello al caffè e cremoso al cioccolato fondente*

---

## Tarte tatin / 15,00

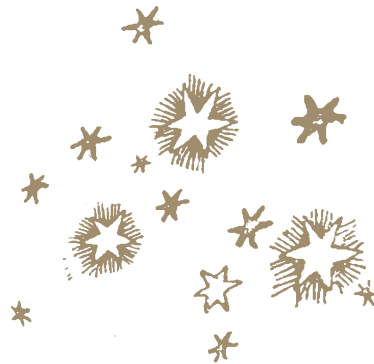
*Mele al caramello, sablé e panna e semifreddo alla vaniglia*

---

## LE PERE CON LE NOCI ♠ / 15,00

*Cake alle pere, ricotta di noci e pere*

---



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*

*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.*