



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

*Roberta La Piana*



**MICHELIN**  
**2024**



# Desserts

**PISTACCHIO, RICOTTA e FRUTTI DI BOSCO / 14,00**  
*Semifreddo al pistacchio, cremoso alla ricotta e frutti di bosco*

---

**San Baylon / 14,00**  
*Bavarese allo zabaione, biscuit al caffè con croccante al gruè di cacao, ganache al caffè, Marsala*

---

**POMODORO, BASILICO e OLIO D'OLIVA / 14,00**  
*Cake al basilico e olio, crema al basilico, pomodoro confit affumicato e neve all'olio*

---

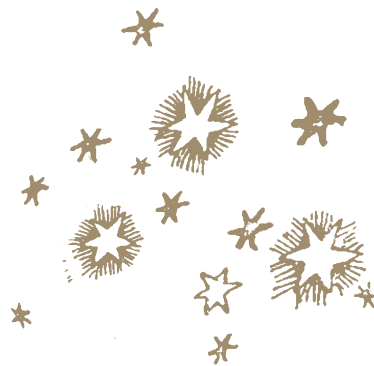
**VANIGLIA, CAMELIA e salsa mou / 14,00**  
*Il mio babà alla vaniglia, namelaka al Caramelia Valrhona e salsa mou leggermente salata*

---

**AGRUMI DAL MONDO / 14,00**  
*Frolla al limone, cremoso al bergamotto, namelaka al lime e yuzu*

---

**La selezione dei FORMAGGI / 18,00**



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