

DULCIS IN FUNDO...

Per concludere al meglio un'esperienza sontuosa non resta che il più dolce dei sigilli. Una nota golosa. Quella tentazione capace di aggiungere magia all'incanto della serata. E allora, sfogliate la nostra carta alla scoperta del dessert che più vi corrisponde.

L'accompagnamento ideale quando le luci si fanno soffuse. Piacere condiviso o capriccio scelto per sé. Per un assaggio all'insegna della dolcezza. Delicatezza inebriante, quanto la passione che monta a ogni affondo di cucchiaino. La creatività al potere.

Tra seducenti sfumature di cacao e gli special di giornata.

Studiati mix di concordanze o contrasti che allietano l'umore e la tavola. Profumi e sapori che appagano. E conducono a navigare verso nuovi orizzonti del gusto.

Come nel caso della nostra Dark Chocolate. Una base croccante pralinata, cioccolato amaro al 72%, per una glassa nerissima e profonda. Accompagnata da una salsa al passion fruit. Frutti di bosco per tocco di colore freschissimo.

Un dolce apostrofo. Da cui, ora, non vi rimane che lasciarvi sedurre...



Dolci

Saint Honoré alla nocciola con gelato al caramello salato

Abbinamento consigliato: Ben Rye

Semifreddo alla verbena con fico d'india e lamponi

Abbinamento consigliato: Tawny Port

Cheesecake al mango con cremoso al cocco

Abbinamento consigliato: Muffato della Sala

Dark chocolate 72% e salsa al passion fruit

Abbinamento consigliato: Ron Zacapa Solera 23 anni

Frutta esotica e di stagione

Frutta gelato

Gelatini campani di frutta fresca e secca ripieni del loro gelato

Sorbetto alla pesca con ananas e menta

Dignità del Caffè

Espresso Indo Arabica naturale

Espresso doppio Indo Arabica naturale in tazza grande

Caffè americano

Espresso Brasile Santos decaffeinato

Cappuccino

Selezione di tè ed infusi

Vini da Dolce

Denominazione	Anno	Azienda Vinicola	Provenienza	Calice	Bottiglia
Moscato d'Asti ml. 375	2020	Vietti	Piemonte		
Moscato Rosa Rosatum ml. 375	2016	Colterenzio	Alto Adige		
Muffato della Sala ml. 500	2016	Castello della Sala	Umbria		
Ben Rye Passito di Pantelleria ml. 375	2018	Donnafugata	Sicilia		
Sauternes ml. 375	2015	Rieussec	Francia		
Château d'Yquem ml. 750	2006		Francia		