



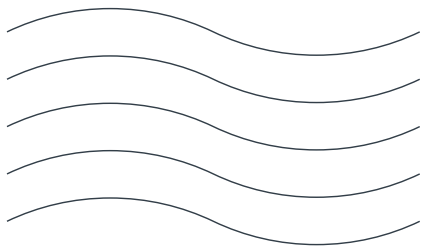
Le coccole finali

Bisogna trovare il connubio perfetto tra idea e sapori, l'armonia che lega semplici ingredienti a grandi ispirazioni.

In questo caso ho scelto l'evoluzione dell'arte nel corso del tempo, ogni piatto rappresenta il pensiero dell'artista e della corrente artistica di appartenenza.

Adesso immaginatevi in una galleria d'arte, ogni quadro che vedrete racconterà una storia e vi lascerà un segno.

La pasticceria è di per sé scienza, sta al pasticcere renderla arte.



Le coccole finali

Finendo in dolcezza, con Noemi

Sfumature di cioccolato ^{1 · 3 · 5 · 7 · 8}

Cremoso al cioccolato fondente 75%,
gelato alla vaniglia, ganache e croccante
alla nocciola, crumble di grue di cacao.

€ 10,00

Il giardino d'estate ^{1 · 3 · 5 · 7 · 8}

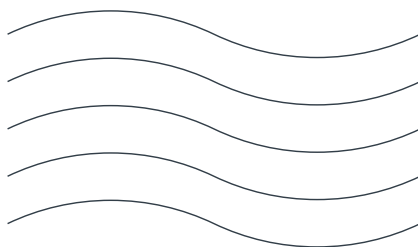
Semifreddo alla vaniglia e cantalupo,
composta di cantalupo, gel di menta,
prato di basilico, terra di mandorle.

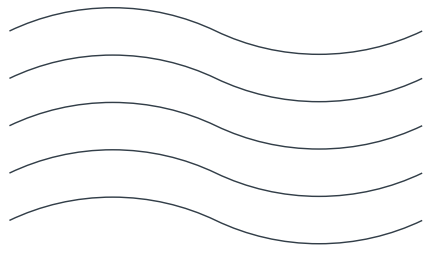
€ 10,00

Per-Bacco ^{1 · 3 · 7}

Gelato di Barolo Chinato, terra affumicata
alle viti, salsa di vaniglia e uvetta,
riduzione di Barolo, chips di riso.

€ 10,00





Il bacio di Phitecusa^{1 · 3 · 7 · 8}

Sfera di cioccolato bianco, pan di Spagna al limoncello, ganache al limone, gel di menta, salsa agli agrumi isolani.

€ 10,00

Orizzonte^{3 · 7}

Ananas cotta a bassa temperatura, gelato al cocco, gel di Rum, sfera di Pina Colada, ganache al cocco, crumble di cacao.

€ 10,00

Van Gogh^{1 · 3 · 7}

Biscotto al cacao e arancia, crema di pastiera, chips di grano, ricotta in salvietta con aromi di Millefiori e blu, crema inglese alla vaniglia, gelatina ai canditi.

Per 2 persone, servito direttamente dalla pasticceria al tavolo.

€ 25,00



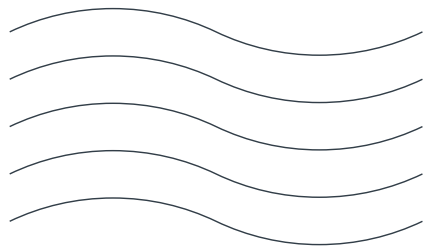
The final cuddles

We need to find the perfect combination between idea and flavors, harmony which links simple ingredients to great inspirations.

In this case I chose the evolution of art over time. Each dish represents the thoughts of the artist and the artistic movement in the corresponding era.

Now imagine yourself in an art gallery, where every painting you see will tell a story and leave a mark on you.

Pastry making is a science in itself, but it's up to the pastry chef to make it art.



The final cuddles

Ending in sweetness, with Noemi

Shades of chocolate^{1·3·5·7·8}

Creamy dark chocolate 75%,
vanilla ice cream, ganache and hazelnut
crunch, crumble of cacao nibs.

€ 10,00

Summergarden^{1·3·5·7·8}

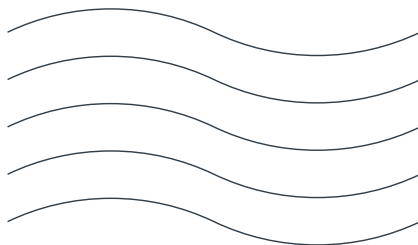
Parfait of vanilla and cantaloupe,
cantaloupe compote, mint gel, basil,
almond powder.

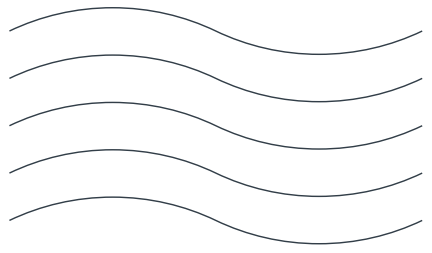
€ 10,00

Per-Bacco^{1·3·7}

Barolo Chinato ice cream, smoked grapevine,
vanilla-raisin sauce, Barolo reduction, rice chips.

€ 10,00





The kiss of Phitecusa^{1 · 3 · 7 · 8}

White chocolate sfere, Limoncello sponge cake, lemon ganache, mint gel, sauce of local citrus fruit.
€ 10,00

Horizon^{3 · 7}

Pineapple cooked at low temperature, coconut ice cream, Rum gel, Pina Colada sfere, coconut ganache, cocoa crumble.
€ 10,00

Van Gogh^{1 · 3 · 7}

Cocoa-orange cookie, 'pastiera' cream, wheat chips, ricotta with wildflower aroma, vanilla crème anglaise, candied fruit jelly.
For 2 people, prepared directly at the table.
€ 25,00



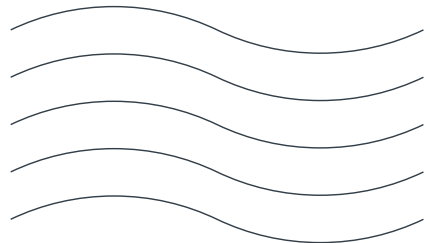
Die letzten Kuscheleinheiten

Es gilt die perfekte Kombination zwischen Idee und Geschmack zu finden, eine Harmonie, die einfache Zutaten mit großartigen Inspirationen verbindet.

In diesem Fall habe ich mich für die Entwicklung der Kunst im Laufe der Zeit entschieden. Jedes Gericht repräsentiert die Gedanken des Künstlers und der künstlerischen Bewegung im entsprechenden Zeitalter.

Stellen Sie sich nun vor, Sie wären in einer Kunstgalerie. Jedes Gemälde, das Sie sehen, erzählt eine Geschichte und wird Spuren bei Ihnen hinterlassen.

Konditorei ist eine Wissenschaft für sich, es liegt am Konditor, daraus Kunst zu machen.



Die letzten Kuscheleinheiten

Süßes Ende, mit Noemi

Nuancen von Schokolade^{1·3·5·7·8}

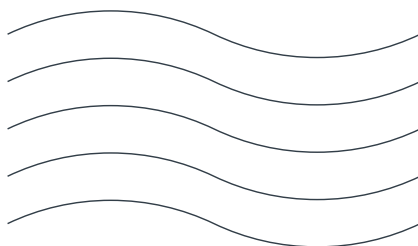
Bitterschokoladencreme 75%, Vanilleeis,
Haselnuss-Ganache und Krokant, Grué de Cacao.
€ 10,00

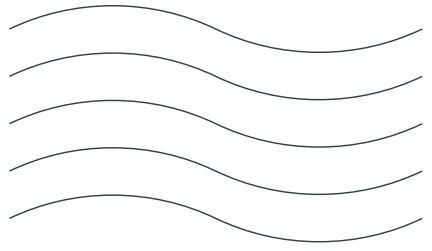
Sommergarten^{1·3·5·7·8}

Halbgefrorenes aus Vanille und Kantalupe,
Kantalupenkompott, Minzgel, Basilikum,
Mandelpulver.
€ 10,00

Per-Bacco^{1·3·7}

Eis aus Barolo Chinato, Streusel aus geräucherten
Reben, Vanille-Rosinen-Sauce, Barolo-Reduktion.
€ 10,00





Der Kuss des Phitecusa^{1 · 3 · 7 · 8}

Kugel aus weißer Schokolade,
Limoncello Biskuit, Zitronenganache,
Zitronensauce aus lokalen Früchten.

€ 10,00

Horizont^{3 · 7}

Bei niedriger Temperatur gekochte Ananas, Kokos
Eis, Rumgel, Pina Colada Kugel, Kokos Ganache,
Kakao Crumble.

€ 10,00

Van Gogh^{1 · 3 · 7}

Schokoladen-Orangenkeks, 'Pastiera'-Creme',
Weizenchips, Ricotta mit Millefiori Aroma, Vanille
Crème Anglaise, Gelatine aus kandierten Früchten.

Für 2 Personen, direkt am Tisch zubereitet.

€ 25,00

