

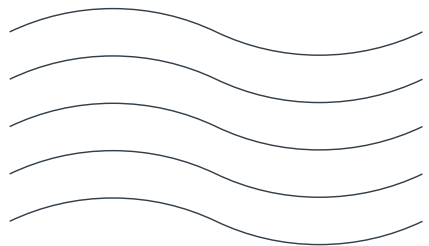
The final cuddles

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 on a sweet note,
with Noemi Di Spigno*

Shades of chocolate ^{1 · 3 · 5 · 7 · 8}

Creamy 75% dark chocolate, Bourbon vanilla ice cream, ganache and brittle from Piedmontese hazelnuts, vanilla cream.

€ 12,00

Summer garden ^{1 · 3 · 5 · 7 · 8}

Parfait of cantaloupe, cantaloupe compote, lime and mint gel, basil meadow, mint soil.

€ 12,00

Per-Bacco ^{1 · 3 · 7}

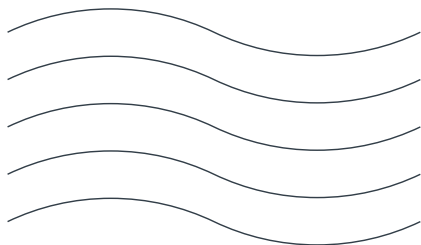
'Figaro' ice cream, smoked earth from the grape vines, 'Figaro' reduction, almond and raisin crumble, rice chips.

€ 12,00

The kiss of Phitecusa ^{1 · 3 · 7 · 8}

White chocolate sphere, limoncello sponge cake, lemon ganache, mint earth, sauce of local citrus fruit.

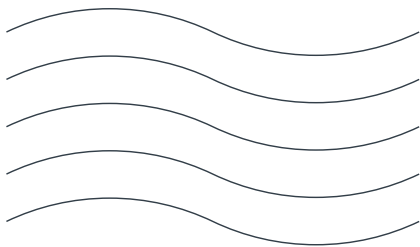
€ 12,00



My name is Neptun ^{1 · 3 · 7}

Fake octopus of Bavarian cream with hazelnut and chocolate, pipernia sponge, mandarin granita, coral with aromatic herbs.

€ 12,00



The Sicilian Vespers ^{1 · 3 · 7}

Blancmange with almond milk and orange, mandarin jelly, crumble of dried fruit and edible flowers.

€ 12,00

Horizon ^{1 · 3 · 7}

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

€ 12,00

Van Gogh ^{1 · 3 · 7}

Upon availability.

Cocoa-orange cookie, 'pastiera' cream, wheat chips, ricotta with wildflower aroma and blue, vanilla crème anglaise, candied fruit jelly.

*For 2 people, prepared directly at the table
by our pastry chef.*

€ 25,00

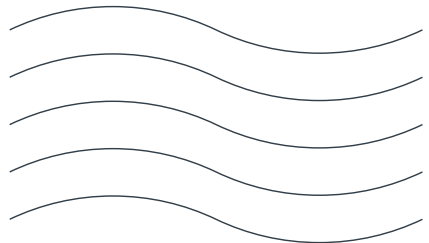
Die letzten Kuscheleinheiten

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 Di Spigno

Nuancen von Schokolade ^{1·3·5·7·8}

Bitterschokoladencreme 75%, Bourbon-Vanille-Eis, Ganache und Krokant aus piemontesischen Haselnüssen, Vanillecreme.

€ 12,00

Sommergarten ^{1·3·5·7·8}

Cantaloupe-Parfait, Cantaloupe-Kompott, Limetten-Minzgel, Basilikumwiese, Minzerde.

€ 12,00

Per-Bacco ^{1·3·7}

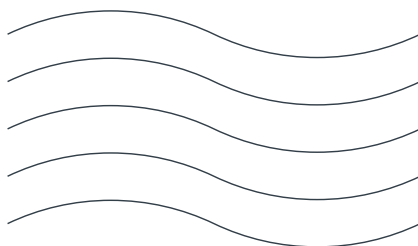
‘Figaro’- Eis, geräucherte Erde mit Weinreben, ‘Figaro’-Reduktion, Mandel-Rosinen-Crumble, Reischips.

€ 12,00

Der Kuss des Phitecusa ^{1·3·7·8}

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

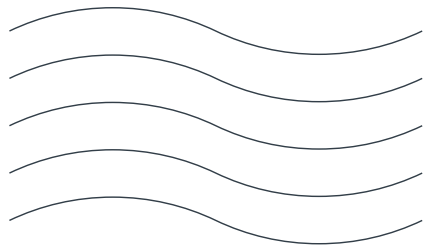
€ 12,00



Mein Name ist Neptun^{1 · 3 · 7}

Falscher Oktopus aus Bayrischer Creme mit Nuss und Schokolade, Pipernia-Biskuit, Mandarinen-Granita, Koralle aus aromatischen Kräutern.

€ 12,00



Die sizilianische Vesper^{1 · 3 · 7}

Blancmange mit Mandelmilch und Orange, Mandarinengelee, Streusel aus Trockenfrüchten und essbare Blüten.

€ 12,00

Horizont^{1 · 3 · 7}

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

€ 12,00

Van Gogh^{1 · 3 · 7}

Nur nach Verfügbarkeit.

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

Für 2 Personen, direkt am Tisch von unserer Konditorin zubereitet.

€ 25,00