



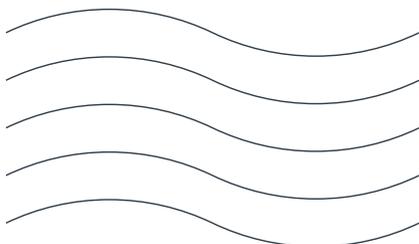
Le coccole finali

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 di Spigno*

Sfumature di cioccolato ^{1·3·5·7·8}

Cre moso al cioccolato fondente 75%,
gelato alla vaniglia, ganache e croccante
di nocciola piemontese, crema alla vaniglia.

€ 12,00

Il giardino d'estate ^{1·3·5·7·8}

Semifreddo al cantalupo, composta di cantalupo,
gel di lime e menta, prato di basilico, terra di menta.

€ 12,00

Per-Bacco ^{1·3·7}

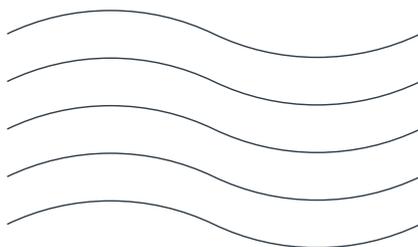
Gelato al Figaro, terra affumicata alle viti, riduzione
di Barolo, crumble di mandorle e uvetta, chips di riso.

€ 12,00

Il bacio di Phitecusa ^{1·3·7·8}

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

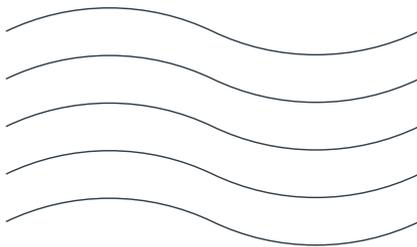
€ 12,00



Il mio nome è Nettuno^{1·3·7}

Finto Polpo di bavarese alla nocciola e cioccolato, spugna di Pipernia, granita la mandarino, corallo alle erbe aromatiche.

€ 12,00



I Vespri siciliani^{1·3·7}

Biancomangiare al latte di mandorla e arancia, gelatina al mandarino, crumble di frutta secca e fiori eduli.

€ 12,00

Orizzonte^{1·3·7}

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

€ 12,00

Van Gogh^{1·3·7}

Solo su disponibilità.

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

Per 2 persone, servito direttamente dalla pasticciera al tavolo.

€ 25,00