

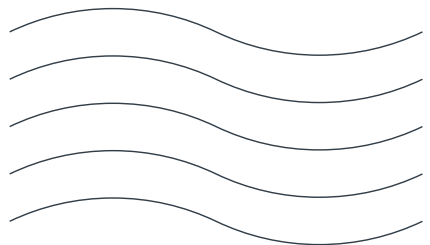
The final cuddles

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*

Kiss of Pithecusa ^{1·3·7}

Limoncello semifreddo, aromatic herbs
€ 12,00

Shades of Chocolate ^{1·3·7·8}

Hazelnut, chocolate, Bourbon vanilla
€ 12,00

Horizon ^{1·3·8}

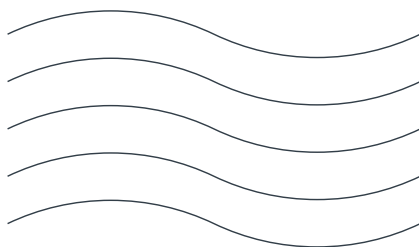
Rum, coconut, pineapple
€ 12,00

Pomona ^{1·3·7·8}

Island Migliaccio, orange, semolina chips
€ 12,00

Sicilian Vespers ⁸

Almond, mint, citrus
€ 12,00



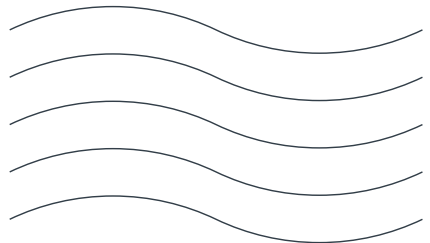
Die letzten Streicheleinheiten

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 Streicheinheiten

*Süßes Ende,
mit Noemi Di Spigno*

Der Kuss von Pithecusa ^{1·3·7}

Limoncello - Halbgefrorenes, aromatische Kräuter
€ 12,00

Nuancen von Schokolade ^{1·3·7·8}

Haselnuss, Schokolade, Bourbon-Vanille
€ 12,00

Horizont ^{1·3·8}

Rum, Kokosnuss, Ananas
€ 12,00

Pomona ^{1·3·7·8}

Migliaccio, Orange, Grießchips
€ 12,00

Sizilianische Vesper ⁸

Mandel, Minze, Zitrusfrüchte
€ 12,00

