

DOLCI

TERRA-MISU'

mousse di mascarpone, granita di caffè al ginseng, croccante di mandorla feulletine

Abbinamento vino al calice:
Ximénez - Spinola Old Harvest (Sherry)

MELA-MAGNUM

cremoso di cioccolato opalys e tè nero, gelatina di mela verde, mela candita,
pan di spagna e polvere di olio d'oliva

Abbinamento vino al calice:
Braida "Vigna senza nome" Moscato d'Asti docg 2015

TROPICAL WAVE

cialda croccante, bavarese al cocco, coulis di mango, frutto della passione e
mango marinato alle spezie

Abbinamento vino al calice:
Hauner Malvasia delle Lipari doc 2014

MELTING-CIOK

sfera di cioccolato bianco, spuma di marroni, gelato cioccolato equatoriale e peperoncino,
marroni alla vaniglia, salsa calda cioccolato e acqua

Abbinamento vino al calice:
Salvatore Murana Passito di Pantelleria doc 2011

1000 FOGLIE DI TE'

pasta sfoglia caramellata, chantilly francese al matcha, salsa di lamponi e
sorbetto mandarino e yuzukosho

Abbinamento vino al calice:
Braida "Vigna senza nome" Moscato d'Asti docg 2015

BISQUIT OPÈRA

namelaka fondente, gelatina di alchermes, crema soffice di vaniglia,
cubetti croccanti di pan di spagna al cioccolato

Abbinamento vino al calice:
Rocolo Grassi "La Broia" Recioto di Soave doc 2013

