

# WAGASHI & JIKASEI DEZATO

## *I nostri dolci artigianali*

**SPHERE** €9 (☒su richiesta)

Sfera di cioccolato bianco che viene poi sciolta con il cioccolato fondente (interno semifreddo allo yuzu con una piccola macedonia di frutti a lato)

- *Sakè al bicchiere consigliato: Kodakara Yuzu (sakè artigianale di yuzu)*



**PIÑA COLADA** €8

Dessert dal connubio perfetto di freschezza e di piacere esotico, ispirato al cocktail a base di rum, ananas e cocco accompagnato da dadolata di ananas fresco

- *Sakè al bicchiere consigliato: Choya Extra Years (sakè invecchiato accentuato dalla presenza di prugne intere)*

**APURIKOTTO** €8

*Deliziosa mousse con ripieno di namelaka alle mandorle e gelée di albicocche accompagnato dalla croccantezza di mandorle intere e albicocche fresche*

- *Sakè al bicchiere consigliato: Shirayuki Edo Genshu (sakè artigianale genshu Junmai di riso, invecchiato)*

**TERRAMISÙ** €8

Tiramisù in vaso con crumble speciale al cioccolato cristallizzato e caramellato e crumble alle mandorle, nocciole, anacardi e noci pecan

- *Sakè al bicchiere consigliato: Choya Umeshu Original (sakè di prugna)*

# *I nostri dolci artigianali*

## FUSION MIX €8 (🚫su richiesta)

Mini creazioni fusion:

2 Dorayaki alla nutella, Macaron al sesamo, Macaron allo yuzu, Bacio di dama al cacao ripieno di cioccolato al matcha

- *Sakè al bicchiere consigliato: Kodakara Ginger (sakè artigianale allo zenzero)*

## YUZU-MINTO €8 (🚫su richiesta)

Rinfrescante e leggera mousse allo yuzu con inserto di limone, fingerlime (prezioso caviale agrume australiano vegetale) e menta, glassato con uno strato croccante di cioccolato su fondo di crumble alle mandorle

- *Sakè al bicchiere consigliato: Ozeki Nigori Sake (sakè di riso non filtrato dai sentori di cocco)*

## MOCHI ICE CREAM €6

Pallina di gelato con pastella di farina di riso. 2 gusti a scelta tra:

Sesamo, Strawberry Cheesecake, Yuzu, Cioccolato, Pistacchio tostato, Caramello Salato, Tropical, Mango, Vaniglia, Cocco, The Verde, Lampone