

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)*

POSEIDON €8

Dessert al cioccolato bianco Opalys Valrhona e mandorle, pan di spagna, gelée al lampone e sambuco su fondo di pasta frolla

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

COFFEE BAILEYS €8 (🍴 su richiesta)

Goloso dessert che dà la carica giusta: mousse al caffè, bisquit morbido al cacao con bagna al liquore Baileys, ganashe montata alla vaniglia glassato da uno strato croccante rocher

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

TERRAMISÙ €8

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

I nostri dolci artigianali

KUMO €8

Bavarese alle nocciole, con inserto cremoso alla vaniglia, marquise al cacao e croccante alle nocciole

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

PISTACCHIO €8 (☒ su richiesta)

Mousse al pistacchio, con cuore cremoso al cioccolato bianco e lampone ricoperto da granella di pistacchio

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

YUZU-MINTO €8 (☒ su richiesta)

Rinfrescante e leggera mousse allo yuzu con inserto di limone italiano, 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: Cioccolato, Strawberry Cheesecake, Mango, The Verde e Cocco