

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)*

MOANA €8 (🍷 su richiesta)

Dessert al cocco dal connubio perfetto di freschezza e di piacere esotico.

Ripieno di un cremoso all'ananas e gelatina al mango e maracuja in crosta di cioccolato fondente

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

GIANDUJA €8

Mousse dal gusto unico e inimitabile del cioccolato Valrhona Gianduja Noire, ripieno di una cake al sacher e ganache montata alla panna caramellata

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

COFFEE BAILEYS €8 (🍷 su richiesta)

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

- *Vino consigliato: Don Guglielmo 1918 Vermouth di Torino Superiore Gnavi*

*Al fine di mantenere intatte le **proprietà organolettiche dell'alimento** tutti i nostri prodotti sono abbattuti quotidianamente per garantirvi un prodotto sempre fresco

I nostri dolci artigianali

MOCHI ICE CREAM €6

Piccola pallina di gelato avvolto in pastella di riso. 2 gusti a scelta:
chiedere al personale per i gusti del giorno

BLACK FOREST €8

Mousse dal pregiato cioccolato fondente (Guanaja 70% Valrhona) con
gelée alle ciliegie, namelaka al kirsch e biscuit alle amarene Fabbri
*Sakè al bicchiere consigliato: Shirayuki Edo Genshu (sakè artigianale genshu Junmai
di riso, invecchiato)*

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: Kodakara Yuzu (sakè artigianale di yuzu)*

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)*