

# **WAGASHI & JIKASEI DEZATO**

## ***I nostri dolci artigianali***

### **SPHERE** €10 (☒ 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: Matchancello (Liquore al the verde Matcha)*

### **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)*

### **SHIROI** €8

Mousse al cioccolato bianco, con gelée al limone, namelaka montata allo yuzu e cake al lime

- *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)*