

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



PANETTONE €8

Fetta di panettone artigianale di Liviu Ceoflec (se si desidera, si può richiedere con la colata di cioccolato fondente)

MOCHI ICE CREAM €7

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 (X_{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 (X_{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)*