

WAGASHI & JIKASEI DEZATO

I nostri dolci artigianali

SPHERE €11 (🚫_{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)*

BATTUTA D'INIZIO €9

Un mix di sapori piemontesi con bonet, mousse di mandorle, crumble croccante e salsa al caramello, tutto in forma di pallina da tennis

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

RASPBERRY €9

Vellutata mousse alla vaniglia del Madagascar, con fresco cuore al lampone e biscotto morbido

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

MATCHA GOLOSO €9

Dessert al the verde Matcha con goloso caramello salato e gelée al ribes nero

- *Sakè al bicchiere consigliato: Matchancello (Liquore al the verde Matcha)*

*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

GIANDUJA €9

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)*

YUZU-MINTO €9 (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)*

MOCHI DESIGN €8

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

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