

Tiramisu`

Тирамису (150 гр.)

7,60 лв

Алергени: глутен, лактоза, яйца

Dolce d'autore - yogurt con marzapane di mandorle, mirtilli e cioccolato

Авторски сладкиш йогурт с бадемов марципан, мариновани червени боровинки и млечен шоколад (150 гр.)

8,90 лв

Алергени: лактоза, ядки

Fragole con crema al formaggio fresco, scaglie di cioccolato e croccante alla menta

Десерт с пресни ягоди, чийз крем, белгийски шоколад, мента и ментов крокант (150 гр.)

9,90 лв

Алергени: лактоза

Tortino al Limoncello decomposto con sorbetto al lamponi, spuma e lamponi freschi

Декомпозиран тарт ала Лимончело с малиново сорбе, еспума от малини и пресни малини (200 гр.)

8,50 лв

Алергени: глутен, лактоза, ядки

Bruschetta al cioccolato, kumquat, crema con formaggio di bufala e fragole disidratate

Шоколадова брускетта с кумкуат, крем от биволско сирене и дехидратирани ягоди

8,90 лв

Алергени: Яйца, лактоза, глутен

Finanziere al cioccolato fondente, gorgonzola e spuma di lamponi
Авторски десерт с орехов марципан, шоколадов блат и крем горгонзола,
балансиран с пяна от дива малина (200 гр.)

9,30 лв

Алергени: лактоза, ядки, яйца

Mousse di cioccolato, preparata a bassa temperature da cioccolato naturale proveniente dalla piu` antica cioccolateria di Modica, servita con marzapane di nocciola e spuma al te` verde

Шоколадов мус, приготвен на ниска температура от суров шоколад, произведен в най-старата работилница в Модика Сицилия, без термична обработка, с нерафинирана захар, сервиран с лешников марципан и пяна от зелен чай (200 гр.)

12,90 лв

Алергени: лактоза, ядки, яйца

Secondo la nostra interpretazione, vi presentiamo: "Palla di cioccolato con azoto"

Наша интерпретация на база класически италиански десерти върху емблематичния шоколадов десерт с печен азот от ресторант с три звезди

„Мишлен“, „Алинея“ – Чикаго

За двама - 31 лв

За четирима – 59 лв

Алергени: лактоза, ядки, яйца