



La selezione di formaggi locali

Con confetture e mostarde di nostra produzione e pane brioche tostato

La fantasia in pasticceria

Gli agrumi

Trasparenza di mandarino e ricotta, spuma di limoncello,
struzel alle mandorle, sorbetto all' ace



Ricotta e pere

Mousse di ricotta, sorbetto alla pera e zenzero,
croccante alle mandorle, pere caramellate, spugna di nocciola



Sorbetto di rabarbaro con sentore alla grappa “ Prime Uve”

Panna cotta allo yogurt di capra, tuile di amaretto



Ti- ra- mi- su



Soufflé di cioccolato Valrhona

sorbetto al mango



La nocciola incontra il salato

Cre moso di nocciola, mousse di caramello salato, salsa all' arancia e germogli di melissa

