

## A CHIUSURA DEL CONVIVIO

Selezione di formaggi con confetture fatte in casa 13.-  
SELECTION OF CHEESE WITH HOME-MADE JAM

**DESSERT** 9.

DESIGN NEL PIATTO: LA TAVOLOZZA DELLO CHEF



Un percorso di dolci sapori e arte nel piatto  
- Chef Endri Janku - 08.2014 -

Tiramisù con crema di meringa italiana, mascarpone, nettare al caffè, glassa di cioccolato fondente su biscotto cioccolato e sale accompagnato da spuma al Marsala  
TIRAMISÙ WITH ITALIAN MERINGUE CREAM, MASCARPONE, NECTAR OF COFFEE, DARK CHOCOLATE KING AND CHOCOLATE BISCUITS ACCOMPANIED BY MARSALA CREAM

Crema di piselli e cioccolato bianco su vellutata pistacchi e granita al cocco  
SOFT MOUSSE OF WHITE CHOCOLATE AND PEAS ON A BED OF PISTACHIO CREAM AND COCONUT GRANITA

Chees cake al limone con la sua glassa e rollè al cacao  
CHEES CAKE WITH LEMON KING AND ITS ROULADE WITH CHOCOLATE

Crostata alla cannella con marmellata di albicocca e gelato alle bacche di ginepro e meringa francese  
TART WITH CINNAMON AND APRICOT JAM WITH JUNIPER BERRIES ICE CREAM AND FRENCH MERINGUE

Namelaka di cioccolato Nyangbo (66%), briciole di olive e cioccolato  
NAMELAKA OF NYANGBO CHOCOLATE, OLIVE AND CHOCOLATE BISCUITS



Selezione di sorbetti  
SELECTION OF HOME MADE SORBET

6.-

