

Come da tradizione,

Pain perdu:

pain perdu di segale, gelato al burro dolce, riduzione di vin brulé di Torrette

pain perdu de seigle, glace au beurre doux, réduction de vin chaud de Torrette
rye "Pain Perdu", sweet butter ice cream, Torrette mulled wine reduction

12,00 (1-7-12)

dal torrente al lago,

Il 5C:

gelato al pino, melassa di pigna e granita di licheni

glace au pin, mélasse de pomme de pin et granité de lichens
pine ice cream, pinecone molasses and lichen granita



12,00 (7)

attraverso il bosco,

Latte e miele:

cremoso di infuso al latte e corteccia, mieli di montagna e gelato di yogurt all'abete

crèmeux d'infusion au lait et à l'écorce, miels de montagne et glace au yaourt et sapin
milk-and-bark infusion crèmeux, mountain honeys and fir yogurt ice cream

12,00 (1-3-7)

fino al mare,

Ricotta, fichi e bottarga:

gelato e cremoso di ricotta fresca, gelee di fichi, finocchietto e bottarga di muggine

glace et crèmeux de ricotta fraîche, gelée de figues, fenouil sauvage et bottarga de mullet
fresh ricotta ice cream and crèmeux, fig gelée, wild fennel and mullet bottarga



12,00 (3-4-7)

preparato al tavolo,

Zabaione e frutti di bosco:

montato a frusta alla lampada con "Brachetto" e "Framboise", servito con frutti di bosco

sabayon monté à la main avec "Brachetto" e "Framboise", servi avec des fruits des bois
zabaione whipped at the table with "Brachetto" e "Framboise", served with mixed berries

(min. 2 porzioni - minimum 2 portions - minimum 2 servings) 15,00 a porzione (1-3-8-12)

per il Silou.

Crêpes suzettes:

crêpes alla lampada con arancia, Grand Marnier e Cognac servite con gelato al fiordilatte

crêpes flambées à la table à l'orange, au Grand Marnier et au Cognac, servies avec une glace au fiordilatte
crêpes flambéed at the table with orange, Grand Marnier and Cognac, served with fiordilatte ice cream

(min. 2 porzioni - minimum 2 portions - minimum 2 servings) 15,00 a porzione (1-3-7-12)

I vini da dessert al bicchiere

Les vins de dessert au verre

Dessert wines by the glass

“Sopraquota 900”	<i>Rosset terroir</i>	10,00
Ninive	<i>Ermes Pavese</i>	10,00
Spillo d’Oro	<i>Cave Gargantua</i>	10,00

I vini da dessert al bicchiere

Les vins de dessert au verre

Dessert wines by the glass

“Sopraquota 900”	<i>Rosset terroir</i>	10,00
Ninive	<i>Ermes Pavese</i>	10,00
Spillo d’Oro	<i>Cave Gargantua</i>	10,00