

Десертное предложение от Седрика Милле

Хрустящая меренга с малиновым муссом и лимонным кремом
Meringa con mousse di lamponi, 95г

650 руб.

Хрустящий апельсиново-шоколадный десерт

Dessert al cioccolato con arancia, 130г

650 руб.

Лимонный десерт с мороженым крем-брюле
Il limone è un dessert con gelato, 90г

590 руб.

Медовик с легким сметанным кремом

Torta di miele, 180г

590 руб.

Черничный пирог с рикоттой

Tortina di mirtilli, 100г

590 руб.

Манговый торт

с миндальным бисквитом

Torta con mousse al mango e mandorle, 170г

750 руб.

Шоколадная сфера с ванильным мороженым, свежими ягодами и горячим соусом

Gelato cioccolato in sfere, 100г

750 руб.

Конфеты или шоколад ручной работы

Cioccolatini fatti a mano, 100г

600 руб.

Ресторан Benoit Violier, Швейцария, 3 звезды мишлен

Чизкейк со свежими ягодами

Formaggio tenero, 180г

790 руб.

Птичье молоко с соусом из черной смородины

Souffl e con salsa di rides nero, 75г

620 руб.

Сорбет из сока тропических фруктов (готовится на Ваших глазах)

Ghiaccio, 90г

650 руб.

Крем-брюле с ароматом лемонграса и ванили с соусом из лесных ягод

Creme brule ai frutti di bosco, 125г

590 руб.

Творожник с ягодным соусом

Ricotta alla vaniglia e frutti di bosco 160г

690 руб.

Горячий запеченный флан со сливочным мороженым

Flan di cioccolato, 145/30г

580 руб.

Наполеон с брусничным соусом

Napoleone con salsa di mirtili, 125/100г

600 руб.

Ассорти мини-десертов от Шеф-кондитера

Dolchi assortiti da chef-pastrty

690 руб.

Мороженое и сорбет (приготовленные нашими кондитерами)

Мороженое: ванильное, пломбир, пломбир с соленой карамелью, Нутелла, мятное, шоколадное, черная смородина, клубничное

Сорбеты: лимонный, манго, ежевика-дыня, лайм, кокос, малина

Gelati e sorbetti, 60г

450 руб.