



# Dessert

Di nostra produzione



## "ROCHER"\*\*\* 1.3.7.8

Mousse di Cioccolato al Latte, Cremoso al Gianduia, Crema di Nocciola, Crumble al Cacao e Cialda Croccante.

Distillato Consigliato: O.P.L

## 9€ "RUBIK"\*\*\* 1.3.7.8

Mousse alla Fragola, Cremoso al Cocco, Gelè alla Fragola, Croccante al Riso Soffiato con Cocco e Fragola.

Distillato Consigliato: D.I.O

9€

## "MARACAIBO"\*\*\* 1.3.7.8

Meringa, Crema Pasticcera alla Vaniglia, Ganache Montata al Mango, Mandorla e Gelè al Mango.

Distillato Consigliato: M.F

## 9€ "DIANA"\*\*\* \*\*Gluten Free e Vegan\*\* 6.8

Frolla al Grano Saraceno, Gelè ai Frutti Esotici, Crema Pasticcera Veg e Frutta Rossi Freschi.

Distillato Consigliato: H.P.N

9€

## "CHEESECAKE"\*\*\* 1.7.8

Base di biscotto Salato e Cream Cheese.

Distillato Consigliato: G.C.Q

## 8€ "MITIRASÙ" 1.3.7.8

Crema al mascarpone, biscotto salato e caffè.

Distillato Consigliato: A.R.D

8€

## "TORTE E CROSTATE DELLA CASA" \*\* 6€

1.3.7.8

Ad estro dello Chef.

Distillato Consigliato: A.R.D

## "COPPA GELATO" \* 8€

Per conoscere gli allergeni chiedere allo staff di sala

Distillato Consigliato: A.R.D

Tutti i dolci di Rosso sono fatti home made con ingredienti di primissima qualità!

Il burro di Normandia, le nocciole trilobate delle Langhe, le Mandorle biologiche e solo il Cioccolato Valrhona!

## FRUTTA FRESCA

Chiedere allo Staf per conoscere la disponibilità. Distillato Consigliato: G

6€

\* Gluten Free su richiesta. \*\*I nostri dolci vengono sottoposti ad abbattimento nel processo di produzione e conservazione.

Attenzione: in questo ristorante vengono utilizzati allergeni che accidentalmente potrebbero contaminare preparati nei quali non sono presenti come ingredienti.

[Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Anidride solforosa e solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi].

## ✧ DISTILLATI ✧

### VINI LIQUOROSI

A. Passito sesto 21 Malvasia del Lazio 7€

B. Porto Churchill's 10 years Tawny 10€

C. Sherry Don Guido Williams & Humbert Solera 20 y Pedro Ximenez 12€

### RUM

D. Santa Teresa 1796 12€

E. Brugal 1888 12€

F. Hampden 8 years old 14€

G. Agricole Rum Nation 10 anos 16€

### GRAPPE

H. Schiavo Quinto Senso di Amarone Bianca 7€

I. Selezione AB Moscato Trentino Barrique 10€

### COGNAC

R. Martel VS 10€

LISTA SPIRITS COMPLETA



### WHISKY

L. Scotch Aberfeldy 12 12€

M. Scotch Craighellachie 17 17€

N. Bourbon Angel's Envy 14€

### AMARI

O. Jefferson 6€

P. Tosolini 6€

Q. Stille 6€

VISIONA I NOSTRI DOLCI



Italiano



# Dessert

From our own production



## "ROCHER"\*\*\* 1.3.7.8

Milk Chocolate Mousse, Gianduia Cream, Hazelnut Cream, Cocoa Crumble and Crispy Waffle.

Distillate Recommended: O.P.L

## 9€ "RUBIK"\*\*\* 1.3.7.8

Strawberry Mousse, Coconut Cream, Strawberry Jelly, Crispy Puffed Rice with Coconut and Strawberry.

Distillate Recommended: D.I.O

9€

## "MARACAIBO"\*\*\* 1.3.7.8

Meringue, Vanilla Pasticcera Cream, Whipped Mango Ganache, Almond and Mango Jelly.

Distillate Recommended: M.F

## 9€ "DIANA"\*\*\* "Gluten Free e Vegan" 6.8

Buckwheat shortcrust pastry, Exotic Fruit Jelly, Vegan Pasticcera Cream and Fresh Red Fruits.

Distillate Recommended: H.P.N

9€

## "NEWYORK CHEESECAKE"\*\*\* 1.7.8 8€

Salty biscuit and Cream Cheese.

Distillate Recommended: G.C.Q

## "MITIRASÙ" 1.3.7.8

Mascarpone cream, salty biscuit and coffee.

Distillate Recommended: A.R.D

8€

## "TORTE E CROSTATE DELLA CASA" \*\* 6€

1.3.7.8

To the Chef's choices.

Distillate Recommended: A.R.D

All desserts are home made and produced with top quality ingredients!  
Normandy butter, trilobed hazelnuts from Langhe, organic Almonds and only Valrhona Chocolate!

## FRESH FRUIT

Ask Staf about availability Distillate Recommended: G

6€

\* Gluten Free on request. \*\*Our cakes are subjected to abatement in the production and storage process.

Warning: allergens are used in this restaurant that could accidentally contaminate preparations in which they are not present as ingredients.

[Allergens: 1 Gluten, 2 Crustaceans, 3 Eggs, 4 Fish, 5 Peanuts, 6 Soy, 7 Milk, 8 Nuts, 9 Celery, 10 Mustard, 11 Sesame, 12 Sulfur Dioxide and Sulphites, 13 Lupins, 14 Molluscs]

## ∞ DISTILLATES ∞

### LIQUEOR WINES

A. Passito sesto 21 Malvasia del Lazio 7€

B. Porto Churchill's 10 years Tawny 10€

C. Sherry Don Guido Williams & Humbert Solera 20 y Pedro Ximenez 12€

### RUM

D. Santa Teresa 1796 12€

E. Militano XO 18€

F. Hampden 8 years old 14€

G. Agricole Rum Nation 10 anos 16€

### GRAPPE

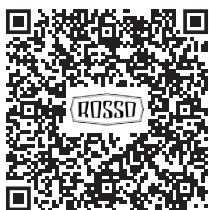
H. Schiavo Quinto Senso di Amarone Bianca 7€

I. Selezione AB Moscato Trentino Barrique 10€

### COGNAC

R. Martel VS 10€

COMPLETE SPIRITS LIST



### WHISKY

L. Scotch Aberfeldy 12 12€

M. Scotch Craighellachie 17 17€

N. Bourbon Angel's Envy 14€

### AMARI

O. Jefferson 6€

P. Tosolini 6€

Q. Stille 6€

SEE OUR DESSERTS



English