

paper moon



Dolci

TIRAMISÙ savoiaro, crema al mascarpone e caffè <i>soft ladyfingers with mascarpone cheese and coffee</i>	£ 15,00
PANNACOTTA alla vaniglia del Madagascar, crumble di mandorle e salsa ai lamponi <i>Madagascar vanilla panna cotta with almond crumble and raspberry sauce</i>	£ 14,00
COPPA GIARDINO bavarese alla fragola, fragole marinate, gel e gelato alla fragola <i>strawberry bavarese, marinated strawberries, strawberry gel and strawberry ice cream</i>	£ 15,00
PIFFERI CROCCANTI ripieni di semifreddo di vaniglia, pistacchio e nocciola, con salsa al cioccolato <i>cat's tongues stuffed with vanilla semifreddo, pistachio and hazelnut, served with chocolate sauce</i>	£ 16,00
CRÈME BRÛLÉE alla vaniglia con pesche marinate alla menta <i>vanilla crème brûlée with mint marinated peaches</i>	£ 13,00
TARTE TATIN CON GELATO ALLA VANIGLIA <i>tarte tatin with vanilla ice cream</i>	£ 18,00
VARIAZIONE FREDDA di gelati e sorbetti con frutta secca essicata <i>selection of ice cream and sorbet with dried fruits</i>	£ 10,00
GOLOSO AL CIOCCOLATO mousse al cioccolato Valrhona, gelato al cioccolato, granita al caffè e cialda al cacao <i>Valrhona chocolate mousse, chocolate ice cream, coffee granita and cocoa tuille</i>	£ 14,00

*There is no more sincere love
than that for food.*