

*Menu Pasticceria Primavera
Spring Desserts Menu*

Il nostro Chef Pasticcere, Martella Francesco,
vi invita a scoprire le sue dolci tentazioni
*Selection of dessert proposed by Francesco Martella,
our Pastry Chef*

Selezione di Pecorino laziale e le nostre marmellate
*Selection of Pecorino cheese from Lazio
and home made jams*
€ 20,00

Cilindro di cioccolato, ghiacciato di mandorle,
fave di cacao e liquirizia
Chocolate conduit with almonds parfait coco beans and liquorice
€ 16,00

Biscotto al sapore di limone, pomodoro verde,
sorbetto allo zenzero
Biscuit flavoured with lemon and green tomato with ginger sorbet
€ 15,00

*Menu Pasticceria Primavera
Spring Desserts Menu*

Soufflé alla mela, rosmarino, gelato alla grappa
e Falso pepe del Perù
*Apple Soufflé with rosemary and grappa ice cream and fake
pepper from Perù*
€ 18,00

Caffè Marrocchino alla rosa, gelato bianco, e profumo d'arancio
*Dark coffee rose aromatized
with white ice cream orange perfumed*
€ 15,00

Soffice Amedei ai lamponi e freddo al Grand Marnier
*Amedei chocolate mousse
with raspberries and Grand Marnier parfait*
€ 16,00

Gelati e sorbetti artigianali
Home made selection of Ice creams and sorbets
€ 15,00