

Dessert

Mont Avic: semifreddo al lampone, spugna al cacao, cremoso al formaggio fresco, lamponi in gel e disidratati

Mont Avic : parfait aux framboises, génoise au cacao, crème au fromage frais, framboises gélifiées et déshydratées

Mont Avic: raspberry parfait, cocoa sponge, cream cheese custard, gelled and dehydrated raspberries

9,00 (1-7-12-3)

Morbido alla nocciola, croccante di tegole, gelato alla fiocca, gelatina di grappa e gruè di fave di cacao

Moeulleux de noisettes, croquant de biscuits "tuiles", glace Fiocca, gelée de grappa et gruè de fèves de cacao

Hazelnut moeulleux, tile crunch, Fiocca ice cream, grappa jelly and cocoa bean gruè

9,00 (7-8-1-12-3)

Crème brulée soffiata di lemon grass e rosmarino, gelato e cialda al miele

Crème brûlée à la citronnelle et au romarin, glace et gaufrette au miel

Puffed lemon grass and rosemary crème brulée, honey ice cream and honey wafer

9,00 (7-1-3)

Garden Mojito: granita al timo e menta, spuma alla grappa e foglie di menta fresca

Garden Mojito: granité au thym et à la menthe, mousse à la grappa et feuilles de menthe fraîche

Garden Mojito: thyme and mint granita, grappa foam, and fresh mint leaves

9,00 (12)

* prodotto trattato con la tecnologia del freddo – produits sont traités avec la technologie de réfrigération - treated with the refrigeration technology

Servizio alla lampada – Desserts flambés (min. 2 porzioni)

Crêpes Suzettes con arancia, Grand Marnier e Cognac
servite con gelato al fiordilatte

Crêpes Suzettes à l'orange, Grand Marnier et Cognac accompagnées de
glace au fiordilatte

Crêpes Suzette served with fiordilatte ice-cream
12,00 a porzione (7-1-12-3)

Zabaione montato a frusta con Moscato d'Asti e
Chambave Muscat Passito, servito con tegole della
tradizione

Sabayon monté à la main avec du Moscato d'Asti et du Chambave Muscat
flétry, servi avec des "tuiles" de la tradition

Whipped Zabaione with Moscato d'Asti and Chambave Muscat Passito,
served with traditional tuiles
12,00 a porzione  (1-8-3-12)

Tiramisù al caffè alla valdostana, gelato al mascarpone
servito nella coppa dell'amicizia

Tiramisù au café à la valdôtaine, glace au mascarpone servi dans la coupe
de l'amitié

Tiramisù with Valle d'Aosta-style coffee, mascarpone ice-cream, served in
the traditional "cup of friendship"
12,00 a porzione (1-12-7-3)

I formaggi

La selezione di formaggi della Valle d'Aosta
accompagnati da dolci contrasti

Une sélection de fromages de la Vallée d'Aoste accompagnés de
contrastes sucrés

A selection of Aosta Valley cheeses accompanied by sweet contrasts
16,00

I vini da dessert al bicchiere

Chambave Muscat Passito 2019– Crotta di Vegneron 8.-

Blanc Flapì – Albert Vevey 10.-

“Gemme” Bianco da uve stramature – Feudi S. Maurizio 8.-

Ninive – Ermes Pavese 10.-

Spillo d'Oro – Cave Gargantua 10.-

Flêtry au vent – Grosjean 9.-

Vin Santo 2014 – Castello di Ama 8.-

Vin Santo 2015 – Castello di Ama 8.-

Gewurztraminer Linticlarus 2018 – Tiefenbrunner 11.-