

Dessert

Silou: bavarese al mirtillo, spugna al cacao, cremoso al formaggio fresco, mirtilli in gel e disidratati

Silou: bavaois aux myrtilles, éponge au cacao, crémeux au fromage frais, myrtilles en gelée et déshydratées

Silou: blueberry bavaois, cocoa sponge, fresh cheese cream, blueberries in gel and dehydrated

11,00 (1-3-7-12)

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

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

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

11,00 (1-3-7-8-12)

Crema soffiata al lemon grass, pino mugo e gelato al miele

Crème soufflée à la citronnelle, pin mugho et glace au miel

Lemongrass soufflé cream, Swiss pine and honey ice cream

11,00  (3-7-12)

Semifreddo alla vaniglia Thaiti, meringa, gelee allo champagne, ribes e lamponi freschi, in salsa e dry

Semifreddo à la vanille de Tahiti, meringue, gelée au champagne, groseilles et framboises fraîches, en sauce et séchées

Tahiti vanilla semifreddo, meringue, champagne gelée, fresh redcurrants and raspberries, in sauce and dried

11,00  (3-7-12)

Servizio alla lampada

Desserts flambés

Flambé desserts

(min. 2 porzioni - minimum 2 portions - minimum 2 servings)

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

15,00 a porzione (1-3-7-12)

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

15,00 a porzione (1-3-8-12)

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"

15,00 a porzione (1-3-7-12)

I formaggi

Les fromages

The cheeses

La selezione di formaggi della Valle d'Aosta

Une sélection de fromages de la Vallée d'Aoste

A selection of Aosta Valley cheeses

16,00 (7)

I vini da dessert al bicchiere

Les vins de dessert au verre

Dessert wines by the glass

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.-