

# DOLCI

\_DESSERTS

XXXX euros

## **Millefoglie Amarelli.**

Millefeuille Amarelli.

## **Meringa Tarta –**

**marmellata di pompelmo rosa, pere williams e radicchio all'assenzio.**

Meringua Tarta –

marmelade de pamplemousse rose, poire williams et trévisse à l'absinthe.

## **Tiramisù Piero TT.**

Tiramisu Piero TT.

## **Crumble di mele e mango giallo al frutto della passione.**

**Sorbetto e mirtillo schiacciato.**

Crumble de pommes et mangue jaune aux fruits de la passion.

Sorbet et cassis éclatés.

## **Piemonte –**

**crema di marroni alla Grappa barrique, foglie di muscovado e cialda al cumino, mousseline alla nocciola e nocciole di Piemonte.**

Clementine.

crème de marron à la Grappa barrique, feuilles de muscovado et de nougatine au cumin, mousseline praliné, noisettes du Piémont.

## **Cioccolato Piero TT.**

Chocolat Piero TT.

## **Burrata Campari/papavero.**

**Mirtilli rossi, financier al pistacchio, crema leggera alla cannella.**

Burrata Campari/coquelicot.

airelles, financier aux pistaches, crème moussueuse à la cannelle.

## **Nel mortaio-**

**limone/mascarpone.**

**Nocciolini, vin Santo e limoncello.**

Dans le mortier –

citron/mascarpone.

Nocciolini, San Giusto et limoncello.

Prix net

# DOLCI

\_DESSERTS

XXXX euros

## **Millefoglie Amarelli.**

Millefeuille with *Amarelli* liquorice.

## **Meringa Tarta –**

**marmellata di pompelmo rosa, pere williams e radicchio all'assenzio.**

Meringua Tarta –

marmelade of pink grapefruit, *williams* pear and *trévise* salad flavoured with Absinthe.

## **Tiramisù Piero TT.**

Tiramisu *Piero TT*.

## **Crumble di mele e mango giallo al frutto della passione.**

**Sorbetto e mirtillo schiacciato.**

Apple crumble and yellow mango with passion fruits.

Fragmented blackcurrant and sorbet.

## **Piemonte –**

**crema di marroni alla Grappa barrique, foglie di muscovado e cialda al cumino, mousseline alla nocciola e nocciole di Piemonte.**

Piémont –

crème de marron à la Grappa barrique, feuilles de muscovado et de nougatine au cumin, mousseline praliné, noisettes du Piémont. Clémentine.

## **Ciocolato Piero TT.**

Chocolate cake *Piero TT*.

## **Burrata Campari/papavero.**

**Mirtilli rossi, financier al pistacchio, crema leggera alla cannella.**

Burrata chesse with Campari/poppy.

Airelles, financier with pistachio, foamy cream spiced with cinnamon.

## **Nel mortaio-**

**limone/mascarpone.**

**Nocciolini, vin Santo e limoncello.**

Dans le mortier –

citron/mascarpone.

Nocciolini, San Giusto et limoncello.

Prix net