

DOLCI (SEZIONE DEL MENU)

TARTUFO AL PISTACHIO

18

UN SEMIFREDDO ARTISANAL CRÉMEUX À LA PISTACHE, AVEC UN CŒUR FONDANT ET ENROBÉ DE PISTACHES CROQUANTES. ÉLÉGANT, INTENSE
A CREAMY ARTISANAL PISTACHIO SEMIFREDDO WITH A SOFT CENTER, COATED IN CRUNCHY PISTACHIO CRUMBLE. ELEGANT, INTENSE

TIRAMISU DA VINCI

18

NOTRE CLASSIQUE INTEMPOREL : UNE CRÈME MASCARPONE ONCTUEUSE, DES BISCUITS SAVOIARDI IMBIBÉS D'ESPRESSO ET UNE TOUCHE DE CACAO AMER. UN DESSERT ÉLÉGANT ET RICHE

OUR TIMELESS CLASSIC: SILKY MASCARPONE CREAM, ESPRESSO-SOAKED LADYFINGERS, AND A HINT OF BITTER COCOA. AN ELEGANT, RICH DESSERT CRAFTED IN OUR SIGNATURE DA VINCI STYLE.

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO A LA VANIGLIA

18

CŒUR COULANT DE CHOCOLAT NOIR ACCOMPAGNÉ D'UNE GLACE ARTISANALE À LA VANILLE. UN PARFAIT CONTRASTE

MOLTEN DARK CHOCOLATE CENTER PAIRED WITH ARTISANAL VANILLA GELATO. A PERFECT BALANCE OF WARM AND COLD, RICHNESS AND SILKY CREAMINESS.

CHEESECAKE DA VINCI

16

NOTRE CHEESECAKE ARTISANAL, CRÉMEUX ET ONCTUEUX, SUR UNE BASE CROUSTILLANTE DE BISCUIT. UN GRAND CLASSIQUE REVISITÉ

OUR ARTISANAL, VELVETY CHEESECAKE SERVED ON A CRISP BISCUIT BASE. A REFINED CLASSIC CRAFTED WITH THE SIGNATURE TOUCH

CREMA BRUCIATA / CREAM BRULEE

15

CLASSIQUE CRÈME À LA VANILLE AVEC UNE FINE CROÛTE DE SUCRE CARAMÉLISÉ À LA MINUTE. ÉLÉGANTE, SOYEUSE ET IRRÉSISTIBLE

CLASSIC VANILLA CUSTARD WITH A FRESHLY CARAMELIZED SUGAR CRUST. ELEGANT, SILKY, AND IRRESISTIBLE IN ITS PURE SIMPLICITY.

SORBETTI FATTI IN CASA DEL CHEF

16

UNE SÉLECTION RAFFINÉE DE SORBETS ARTISANAUX, FRUITS LÉGERS, RAFRAÎCHISSANTS ET AU GOÛT AUTHENTIQUE.

A REFINED SELECTION OF ARTISANAL SORBETS, NATURAL INGREDIENTS. LIGHT, REFRESHING, AND FULL OF AUTHENTIC FLAVOR.