



## Dessert

### **Sacher torte, gelatina ai frutti di bosco\* e gelato al frutto della passione**

Sacher Torte, gelée de baies\* et glace aux fruits de la passion

Sacher Torte, berry jelly\* and passion fruit ice cream

**8,00**

### **Crema di Cognac, "fiocca" alla grappa e tegole della tradizione**

Crème de Cognac, "fiocca" avec grappa et biscuit "tegole" traditionnels

Cream of Cognac, "fiocca" with grappa and traditional "tegole" biscuits

**8,00**

### **Crostatina alla crema di limone montata al burro, meringa all'italiana fiammeggiata e gelato alla vaniglia e pepe**

Tarte à la crème de citron fouettée au beurre, meringue italienne flambée et glace à la vanille et poivre

Lemon cream tart whipped with butter, flamed Italian meringue and vanilla and pepper ice cream

**7,00**

### **La selezione di gelati \***

La sélection des glaces

Selection of ice-cream

**€. 5,00**

\* 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

Crêpes suzettes (minimo due porzioni)

Crêpes suzettes (min. deux portions)

Crêpes suzettes (min. two portions)

€. 10,00 a porzione

Frutta di stagione flambé (minimo due porzioni)

Fruits de saisons flambés (min. deux portions)

Seasonal fruits flambé (min. two portions)

€. 10,00 a porzione

Zabaione al Marsala e torcetti (minimo due porzioni)

Sabayon au Moscato d'Asti e biscuits "torcetti" (min. deux portions)

Egg-nog "zabaione" with Moscato d'Asti served with torcetti biscuits (min. two portions)

€. 10,00 a porzione

### I formaggi

La selezione di formaggi dell'Antica Latteria Erbavoglio di Aosta accompagnati da dolci contrasti

La sélection de fromages de l'Ancienne Laiterie Erbavoglio de Aoste accompagnée par doux contrastes

Selection of cheeses from the Ancient Dairy Erbavoglio from Aosta, served with sweet contrast

€. 10,00