

WAGASHI & JIKASEI DEZATO



I nostri dolci

SOLLEVANTE FUSION

artigianali

*Life is short.
Eat dessert first.*

Jacques Torres

*Al fine di mantenere intatte le proprietà organolettiche dell'alimento tutti i nostri prodotti sono abbattuti quotidianamente per garantirvi un prodotto sempre fresco



PISTACCHIO € 7 (☒su richiesta)

Mousse al pistacchio, con cuore cremoso al cioccolato bianco e lampone



COFFEE BAILEYS €7 (☒su richiesta)

Goloso dessert che dà la carica giusta: mousse al caffè, biscuit morbido al cacao con bagna al liquore Baileys, ganache montata alla vaniglia glassato da uno strato croccante rocher



MATCHA GOLOSO €7

Goloso dessert al the verde Matcha con caramello salato, gelée al ribes nero e pasta frolla



VANILLA €7

Delicata mousse su base di pasta frolla, al cioccolato bianco Ivoire Valrhona e sentori di vaniglia, con inserto morbido al pan di spagna alle mandorle e ganache agli arachidi



EXOTIC DONUT €7 (☒su richiesta)

Travolgente dessert ai frutti esotici: mango e frutta della passione



KUMO €7

Bavarese alle nocciole, con inserto cremoso alla vaniglia, marquise al cacao e croccante alle nocciole



TROPICAL CHEESECAKE €7

Cheesecake tropicale al cocco, quenelle al mango e frutta della passione, accompagnato da una simpatica e gustosa pippetta da spremere ai frutti tropicali



YUZU €7 (☒su richiesta)

Rinfrescante e leggera mousse allo yuzu con inserto di limone italiano, fingerlime (prezioso caviale agrume australiano vegetale) e menta, glassato con uno strato croccante di cioccolato su fondo di crumble alle mandorle



GOLDEN HAZELNUT €7

Mousse con base croccante Eclat d'Or con cuore ripieno al caramello salato e cremoso alle nocciole pralinate, accompagnato da una spirale di cioccolato fondente d'oro



STRA-BOUNTY € 7

Sfizioso dessert al cocco con un ripieno di fragole gustose e cocco-dacquoise, accompagnato da pepite frizz di lampone



GIANDUJA €7

Mousse dal gusto unico e inimitabile del cioccolato Valrhona Gianduja Noire, ripieno di una cake al sacher e ganache montata alla panna caramellata