

# Carta dei dolci





### Cupolina

al cioccolato croccante

Pan di Spagna al cacao  
farcito con crema  
alla nocciola e ricoperto  
con cioccolato al latte  
e nocciole

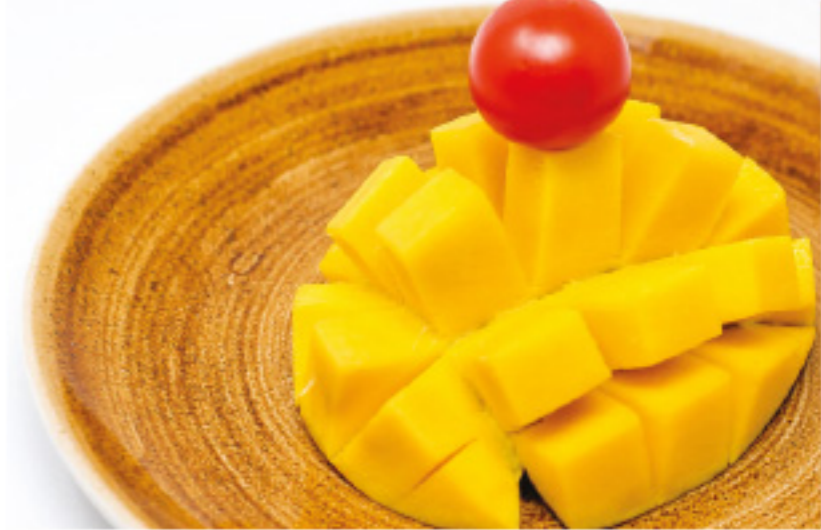
Euro 6



### Ananas fresco

“Royal fruit selection”

Euro 6



### Mango

“Royal fruit selection”

Euro 6



### Semifreddo al torroncino

Gelato semifreddo  
al torroncino  
decorato con granella  
di nocciole pralinate

Senza glutine

Euro 5



### Flute limoncello

Gelato al limone  
con variegatura  
al limoncello

Senza glutine

Euro 6



### Dorayaki

Pancake giapponese  
ripieno di marmellata  
Azuki con pallina di  
gelato

Euro 6



### Crema catalana

Con zucchero caramellato

Senza glutine

Euro 6



### Shiro Daifuku

Dolce di riso con cuore  
di marmellata azuki

Euro 6



**Mango o Ananas**  
con gelato di riso artigianale  
Euro 8



**Yuzu Macarons (3 pezzi)**  
Con crema di Yuzu  
(agrumi giapponese)  
**Senza glutine**  
Euro 6



**Coppa crema  
e pistacchio**  
Coppa gelato alla crema  
e al pistacchio  
variegato al cioccolato  
**Senza glutine**  
Euro 6



**Souffle al cioccolato**  
Dolce con cuore di  
cioccolato liquido  
Euro 5

**Kurogoma Macarons**  
(3 pezzi)  
Con crema di sesamo nero  
**Senza glutine**  
Euro 6

**Matcha Macarons**  
(3 pezzi)  
Con crema di tè verde  
**Senza glutine**  
Euro 6



**Mochi (2 pezzi)**  
Dolci di riso  
con ripieno di gelato  
tè verde, mango  
vaniglia, pistacchio  
sesamo nero, cioccolato  
cocco, fragola, mirtillo  
**Senza glutine**  
Euro 5.5



**Rice e coconut dessert**  
Dolce al vapore  
con scaglie di cocco e riso  
**Senza glutine**  
Euro 5



**Gelato artigianale**  
3 palline a scelta tra:  
Tè verde - Zenzero  
Sesamo nero - Riso  
Vaniglia Bourbon  
**Senza glutine**  
Euro 5