

Dolci Artigianali

preparati nella nostra Cucina

YUZU, MERINGHE, YOGURT

Tortino allo yuzu scomposto
con Yuzu curd, Meringa, composta di Yuzu,
frolla croccante e Gelato allo yogurt (3,7) 10€



BASQUE CHEESECAKE

al Sesamo Nero con Gelato al Mango
e Coulis al Mango (3,7,11) 12€



PANNA COTTA

con crema al Kinako, Kuromitsu,
tuiles al Sesamo e polvere di Matcha (6,7,11) 10€

- Wiskey Giapponesi -

Akashi White Oak 10€

Nikka Days 10€

Kansei 10€

Nikka from the Barrel 14€

Hibiki Suntory Harmony 18€

The Yamazaki Single Malt 20€

The Hakushu single malt aged 12 years 22€

The Yamazaki single malt aged 12 years 24€

- Grappe e Distillati -

Grappa barricata Selvapura 4€

"Assedio" Amaro Fiorentino 4€

"Limonquelo" Limoncello digestivo
con Zenzero e Curcuma 4€

Amaro Jefferson - Servito con ghiaccio,
scorza d'arancia e foglia di shiso 8€


Cognac francois peyrot - A base di pere Williams
Cognac De Grande Champagne 10€

Bas-Armagnac Delord 15 Ans d'Age 14€


Cognac Laurent Jouffe - Premier Cru Xo 16€

- Sakè Giapponese-

Ozeki Sekè dry  7€

Shirayuki edo genshu (Sakè invecchiato)  8€

- Umeshu-

Choya Extra Years - 700 ml.  7€ / 38€
(Liquore alla prugna tradizionale Giapponese)