

## *La Pasticceria del Giuda Ballerino !*

- After Eight 2.0 : Cremoso al cioccolato fondente, namelaca alla menta e crumble al cioccolato e mandorle* 19  
*After Eight 2.0: Creamy dark chocolate, mint namelaka and crumble with chocolate and almonds*
- Tuorlo d'uovo marinato al lime e fritto, con crema al limone e ricotta alla vaniglia* 19  
*Marinated egg yolk with lime and fried , with lemon cream and cottage cheese vanilla*
- Crema leggera al limone con salsa ai pinoli e frolla croccante* 19  
*Light lemon cream sauce with pine nuts and crispy pastry*
- Cannolo con spuma di zabaione, cremoso di ricotta e gocce di cacao* 19  
*Cannoli with zabaione mousse , creamy ricotta and chocolate drops*
- Spumoso alla nocciola con karkadè e kumquat canditi* 19  
*Hazelnut mousse with red sorrel and candied kumquat*
- Foie gras caramellato con sorbetto al cocco e crema alla vaniglia* 19  
*Caramelized Foie gras with coconut sorbet and vanilla cream*

*Pastry chef*  
*Andrea Riva Moscara*

