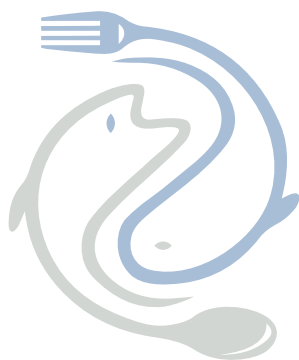


## ARRIVEDERCI “LA MARINELLA”

*Il modo più dolce di salutarci.  
Scacciando via i momenti amari della vita.  
Grazie alla colorata fantasia dei nostri maestri pasticceri.  
Che esplose in un'estasi di creme e pastafrolla.  
La freschezza che incontra la fragranza.  
Per un ultimo e bellissimo valzer.  
  
Da ballare fino all'infinito.*



## SEE YOU SOON “LA MARINELLA”

*The best way to say “goodbye”:  
thanks to the ability and fantasy  
of our chef you can enjoy the pastries and creamy cakes  
and even forget the bitter moments of your days for a while.  
  
This is the last dance and the time of your life!*

# CARTA DEI DOLCI

## DESSERTS

### BABÀ GOURMET

**Triplice lievitazione, bagna al Rhum invecchiato in botte, glassa all'Albicocca e salsa di Vaniglia**

#### *BABÀ GOURMET*

*Triple leavening, wet with Rhum aged in sherry cask, Apricot icing and Vanilla sauce*

12,00 €

### CILINDRO AL LIMONE

**Mousse su curd di Limone, Crumble al tè verde Matcha (Kyoto),  
Namelaka allo Yuzu e Gel fluido al Limone**

#### *LEMON CYLINDER*

*Mousse on Lemon curd, Crumble to the taste of Matcha green tea (Kyoto),  
Yuzu Namelaka and Lemon fluid gel*

13,00 €

### CANNOLO SICILIANO

**Crema di Ricotta di pecora, granella di Pistacchi sabbiati**

#### *SICILIAN CANNOLO*

*Sheep Ricotta cream, Pistachio grains*

12,00 €

### TIRAMISÙ 2.0

**con glassa a specchio e Chantilly Mascarpinata al Cioccolato bianco e Vaniglia**

#### *TIRAMISÙ 2.0*

*Mirror glaze cake and Chantilly Mascarpone White Chocolate and Vanilla*

12,00 €

### BANOFFEE

**Banana al Caramello morbido, crumble al Cioccolato  
Cremoso al Cioccolato fondente al 66%, Chantilly mascarpinata al 10% di saccarosio**

#### *BANOFFEE*

*Soft Caramel Banana, Chocolate crumble  
Creamy dark chocolate 66%, Mascarpone Chantilly with 10% Sucrose*

13,00 €

### SELEZIONE DI FORMAGGI

#### *CHEESE SELECTION*

22,00 €