

IL PIACERE E IL GOLOSO
L'arte e l'immaginazione dello
Chef patissier Stéphane Betmon

*A gorgeous and delicious itinerary
through art and imagination by Chef Patissier Stéphane Betmon*

Cassata siciliana con spicchi e salsa di arancio
Sicilian cassata with slices and orange sauce

Cannoli di ricotta con salsa di pistacchio
Sicilian cornets with ricotta cheese, candied fruit and pistachio sauce

LA SICILIA

Couscous ai frutti rossi e menta fresca
Il giardinetto: sorbetto di limone, gelato di ricotta e sorbetto di fragole
Wild berries couscous with fresh mint
Little garden: lemon sorbet, ricotta cheese ice cream, strawberries sorbet

Millefoglie croccante di fragoline del bosco, gelato di rosa,
succo di fragoline del bosco alla vaniglia Tahiti
Crunchy mille-feuille with wild strawberries, rose flavoured ice cream,
wild strawberry sauce with Tahiti vanille

Carpaccio di fragole, tapioca alla noce di cocco, sorbetto alle fragole e cardamomo,
zenzero candito e pistacchi caramellati
Strawberries carpaccio, coconut tapioca, strawberry and cardamom sorbet,
candied ginger and sweet pistachios

ETNA DI PRIMAVERA

Cubo di cioccolato bianco ripieno di spuma al cioccolato bianco e pistacchio,
gelato allo zenzero candito, lamponi freschi, e biscotto al pistacchio
White chocolate cube filled with white chocolate mousse with pistachios,
candied ginger ice cream, fresh raspberries and a pistachio biscuit

Soufflé al cioccolato 80% coeur de Guanaja
gelato al cioccolato amaro e salsa di mandorla caramellati
80% Coeur de Guanaja chocolate soufflé served with bitter chocolate ice cream
and sweet almond sauce

Millefoglie di cioccolato Nyangbo 68%
ganache di cioccolato, sorbetto al limone e brownie alle noce di Pecan
68% Nyangbo chocolate mille-feuille, chocolate filled served with lemon sorbet
and Pecan nut brownie

Granite

Flavoured smashed ice

Allo zenzero ed al Limone

Ginger and lemon

Lime e menta

Lime and mint

Cannella e mandorla

Cinnamon and almond

Gelati e sorbetti

Ice cream

Pistacchio di Bronte

Bronte pistachio

Nocciola del Piemonte

Piemonte hazelnut

Vaniglia Bourbon

Bourbon vanilla

Cioccolato amaro

Bitter chocolate

Zenzero candito

Candied ginger

Ricotta

Ricotta cheese

Il sorbetto di limone

Lemon sorbet

Il sorbetto alle fragole e cardamomo

Strawberry and cardamom sorbet

Il sorbetto di lamponi fresche

Fresh raspberry sorbet

VINI DA DESSERT

Dessert wine

Abraxas Passito di Pantelleria <i>Zibibbo</i>	Abraxas	2007	8
Diamante d'Almerita <i>Moscato-Traminer arom</i>	Tasca d'Almerita	2007	8
Capofaro Malvasia di Salina <i>Malvasia</i>	Tasca d'Almerita	2007	8
L'Ecrù	Firriato	2007	8
Marsala Fine Rubino <i>Moscato</i>	Pellegrino <i>Duca di Castelmonte</i>	s.a.	8
Marsala Sup.Riserva Oro <i>Grillo-Catarrato</i>	Pellegrino <i>Duca di Castelmonte</i>	s.a.	8
Marsala Superiore <i>Grillo-Inzolia</i>	Marco De Bartoli	1986	8
Moscato di Noto <i>Moscato</i>	Planeta	2008	8

Moscato di Pantelleria Kabir <i>Zibibbo</i>	Donna Fugata	2007	8
Mueggen Passito di Pantelleria <i>Zibibbo</i>	Salvatore Murana	2006	8
Passito di Pantelleria <i>Uve di Proprietà</i>	Calatrasi	2005	8
Passito di Pantelleria Ben Ryè <i>Zibibbo</i>	Donna Fugata	2007	8
Passito di Pantelleria Bukkuram <i>Zibibbo</i>	Marco De Bartoli	2006	8
Passito Traminer Sauvignon Blanc <i>Traminer Sauvignon blanc</i>	Tenuta dell'Abate	2007	8
Vecchio Samperi ventennale <i>Grillo</i>	Marco De Bartoli	s.a.	8
Vendemmia Tardiva KY <i>Zibibbo</i>	Fazio	2006	8