

GOLOSITÀ

DI

EZIO REDOLFI

Chef Pasticciere

&

ANGELO MUSA

Pasticciere Hôtel Plaza Athénée

Siamo felici di presentare la collaborazione con Hôtel Plaza Athénée di Parigi e Angelo Musa, nominato campione mondiale di pasticceria e Meilleur Ouvrier de France, per offrirvi questa creativa selezione di innovativi dessert.

TIRAMISÙ DIVERSO

CIOCCOLATO FONDENTE E CAFFÈ

LIMONE AMALFITANO

LITCHI E PANNA COTTA ALLA VERBENA

100% VANIGLIA

Se soffre di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.
Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni. Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°C.
IVA e servizio inclusi.