

I DOLCI

Iris

Brioche di grani antichi ripiena di pasticceria al pistacchio, con gelato alla fragola e scaglie di cioccolato Bonajuto al fingerlime



12,00 €

Sfera

Sfera di sorbetto al mandarino di Ciaculli, glassata al cioccolato fondente al 75% servita con salsa fredda ai frutti rossi



12,00 €

L'arancino che non ti aspetti

Sfera di gelato alla ricotta fritto, con ganache al cioccolato e purea di canditi Secolo 21



12,00 €

Millefoglie golosa

Lasagnetta di pasta cannolo, crema di ricotta ai mandarini canditi Secolo 21 e salsa calda al cioccolato fondente al 75%



12,00 €

Gelato affogato

Sfera di gelato al fior di latte con caffè caldo in moka e biscottino al cacao della Volpe



8,00 €

Mandorlato arabo

Parfait di mandorle della tradizione modicana, con ganache al cioccolato rum e arancia



12,00 €

Il cuore della volpe

Tortino al pistacchio o al cioccolato con cuore caldo, servito con gelato alla vaniglia e gocce di cioccolato bianco



12,00 €

Perla barocca

Sfera di gelato al cioccolato fondente, glassata al cioccolato bianco, con cristalli di cioccolato piccante Bonajuto e salsa di mango in nota piccante



12,00 €

*Legenda Allergeni



Glutine
Gluten



Crostacei
Crustacean



Uova
Eggs



Pesce
Fish



Arachidi
Peanuts



Soia
Soya



Frutta a guscio
Walnuts



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Sesamo
Sesame



Lupino
Lupin



Molluschi
Molluschi



Solfiti
Sulfites



Latte
Milk



Il Nostro Orto
Our Garden



Km Zer0



Piatto della cucina tradizionale siciliana
Dish of traditional Sicilian cuisine

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189



CODAROSSA

DESSERT

Iris

Brioche filled with pistachio pastry cream, served with strawberry ice cream and Bonajuto chocolate flakes with finger lime



12,00 €

Sfera

Ciaculli mandarin sorbet, coated in 75% dark chocolate, served with a cold red fruit sauce



12,00 €

L'arancino che non ti aspetti

Fried ricotta ice cream, with chocolate ganache and Secolo 21 candied fruit puree



12,00 €

Millefoglie golosa

Lasagna made with cannolo pastry, ricotta cream with Secolo 21 candied mandarins, and warm 75% dark chocolate sauce



12,00 €

Gelato affogato

Fior di latte ice cream, served with hot moka coffee and a cocoa biscuit



8,00 €

Mandorlato arabo

Traditional almond parfait with rum, orange and chocolate ganache



12,00 €

Il cuore della volpe

Pistachio or chocolate lava cake, served with vanilla ice cream and white chocolate chips



12,00 €

Perla barocca

Dark chocolate ice cream, coated in white chocolate, with spicy Bonajuto chocolate crystals and a spicy mango sauce



12,00 €

*Legenda Allergeni



Glutine
Gluten



Crostacei
Crustacean



Uova
Eggs



Pesce
Fish



Arachidi
Peanuts



Soia
Soya



Frutta a guscio
Nuts



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Sesamo
Sesame



Lupino
Lupin



Molluschi
Mollusks



Solfiti
Sulfites



Latte
Milk



Il Nostro Orto
Our Garden



Km Zero



Piatto della cucina tradizionale siciliana
Dish of traditional Sicilian cuisine

In assenza di riferimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189



CODAROSSA