

# CHOCOLATE EXPERIENCE

WITH



## **CIOCCOLATA CALDA IN TAZZA**

*Hot chocolate*

piccola / *small* €8

grande / *large* €10

Cioccolata fondente

*Dark chocolate*

Cioccolata gianduia

*Gianduja chocolate*

### **AGGIUNTA SPEZIE / SPICES**

€2

anice stellato / peperoncino

/ zenzero

*star anise / chilli / ginger*

### **AGGIUNTA / TOPPINGS**

€3

panna / perline croccanti

/ marshmallow / granella di pistacchi

*whipped cream / crunchy pearls*

*/ marshmallow / pistachios*

## **CAPPUCCIO AI TRE CIOCCOLATI**

*Cappuccino with three*

*chocolates*

€12

## **ESPRESSO IN COPPA**

*Espresso in a glass*

€12

## **TIRAMISÙ DI FABIO CIERVO**

*Tiramisù by Fabio Cervo*

€20

## **PICCOLA PASTICCERIA**

*Cakes and pastries*

€6

*Per porzione/Per piece*

Tartelletta al cioccolato  
e fior di sale  
*Chocolate and sea salt tart*

Bignè al gianduia  
*Gianduja bignè*

Brownie  
*Brownie*

Cre moso ai tre cioccolati  
*Creamy chocolate dessert*

# **BISCOTTI**

*Biscuits*

€12

4 pezzi/pieces

Cookies

*Cookies*

'Diamanti' fondenti  
al fior di sale  
*Dark chocolate  
and sea salt 'diamanti'*

Cioccolato rosa ruby  
e lampone  
*Ruby pink chocolate  
and raspberry*

Fiorentine cioccolato fondente  
e mandorle  
*Dark chocolate florentines  
and almonds*

Fiorentine cioccolato fondente  
e cinque cereali  
*Dark chocolate florentines  
and five grains*

**SELEZIONE DI PRALINE  
E TARTUFI**

*Selection of pralines and truffles*

€12

**SELEZIONE DI SCORZETTE  
AL CIOCCOLATO**

*Chocolate-dipped candied peel*

€6

6 pezzi/pieces

zenzero, arance, limone  
*ginger, orange, lemon*

**FRAGOLE CON CIOCCOLATO  
E CHAMPAGNE**

*Strawberries with chocolate  
and champagne*

€35