



# ORIENTAL

JAPANESE RESTAURANT

## I NOSTRI DESSERT ARTIGIANALI

\*Al fine di mantenere intatte le proprietà organolettiche dell'alimento tutti i nostri prodotti sono abbattuti quotidianamente per garantirvi un prodotto sempre fresco



### MOANA €8 (☒su richiesta)

Dessert al cocco dal connubio perfetto di freschezza e di piacere esotico. Ripieno di un cremoso all'ananas e gelatina al mango e maracuja in crosta di cioccolato fondente

*Sakè al bicchiere consigliato: Ozeki Nigori Sake (sakè di riso non filtrato dai sentori di cocco)*



### GIANDUJA €7

Mousse dal gusto unico e inimitabile del cioccolato Valrhona Gianduja Noire, ripieno di una cake al sacher e ganache montata alla panna caramellata

- *Sakè al bicchiere consigliato: Choya Extra Years (sakè invecchiato accentuato dalla presenza di prugne intere)*



### COFFEE BAILEYS €7 (☒su richiesta)

Goloso dessert che dà la carica giusta: mousse al caffè, biscuit morbido al cacao con bagna al liquore Baileys, ganache montata alla vaniglia glassato da uno strato croccante rocher

- *Sakè al bicchiere consigliato: Shirayuki Edo Genshu (Sake Junmai invecchiato in botti di legno)*



### POSEIDON €7

Dessert al cioccolato bianco Opalys Valrhona e mandorle, pan di spagna, gelée al lampone e sambuco su fondo di pasta frolla



### TROPICAL CHEESECAKE €7

Cheesecake tropicale al cocco, quenelle al mango e frutta della passione, accompagnato da una simpatica e gustosa pippetta da spremere ai frutti tropicali



### YOROKOBI €7

Mousse con base croccante Eclat d'Or con cuore ripieno al caramello salato e cremoso alle nocciole pralinate, accompagnato da una spirale di cioccolato fondente d'oro

- *Sakè al bicchiere consigliato: Kodakara Ginger (sake allo zenzero)*



### MATCHA GOLOSO €7

Goloso dessert al the verde Matcha con caramello salato, gelée al ribes nero e pasta frolla

- *Sakè al bicchiere consigliato: Choya Umeshu Original (sakè di prugna)*



### YUZU-MINTO €7 (☒ su richiesta)

Rinfrescante e leggera mousse allo yuzu con inserto di limone, fingerlime (prezioso caviale agrume australiano vegetale) e menta, su fondo di crumble alle mandorle

- *Sakè al bicchiere consigliato: Kodakara Yuzu (sake delicato all'agrumi giapponese)*



### KUMO €7

Bavarese alle nocciole, con inserto cremoso alla vaniglia, marquise al cacao e croccante alle nocciole



### TERRAMISÙ €5

Mini tiramisù in vaso con crumble speciale al cioccolato cristallizzato e caramellato e crumble alle mandorle, nocciole, anacardi, acagiù e noci pecan

- *Sakè al bicchiere consigliato: Choya Royal Honey (sakè alla pappa reale e miele accentuato dalla presenza di prugne intere)*



### STRA-BOUNTY € 7

Sfizioso dessert al cocco con un ripieno di fragole gustose e cocco-dacquoise, accompagnato da pepite frizz di lampone



### BLACK FOREST €7

Mousse dal pregiato cioccolato fondente (Guanaja 70% Valrhona) con gelée alle ciliegie, namelaka al kirsch e biscuit alle amarene Fabbri



### PISTACCHIO € 7 (☒ su richiesta)

Mousse al pistacchio, con cuore cremoso al cioccolato bianco e lampone

- *Sakè al bicchiere consigliato: Ozeki Nigori Sake (sakè di riso non filtrato dai sentori di cocco)*

### MOCHI ICE CREAM €6

Piccola pallina di gelato avvolto in pastella di riso. 2 gusti a scelta: chiedere al personale per sapere i gusti disponibili giornalieri