

THE
MAN
ZONI

MILANO

DESSERT

DOLCI & DESSERT

SWEETS & DESSERTS

Mousse al cioccolato, fava tonka e oro. all. 1,3,7,8 <i>Chocolate mousse, tonka bean sprinkle, and gold leaf.</i>	€ 18
Tartellette, crema al limone e fichi caramellati. all. 1,3,7. <i>Lemon cream tartlet with caramelized figs.</i>	€ 15
Sfumature di vaniglia. all. 1,3,7. <i>Vanilla flan with vanilla gelato.</i>	€ 15
Cremoso di pastiera, cioccolato bianco e zafferano. all. 1,3,7. <i>Pastiera Napoletana cream, white chocolate and saffron.</i>	€ 15
Tiramisù artigianale. all. 1,3,7. <i>Artisinal tiramisu.</i>	€ 15
Sgroppino Amalfitano. all. 7. <i>Lemon gelato whipped with vodka and Prosecco.</i>	€ 15
Insalata di frutta. <i>Fresh fruit salad.</i>	€ 15

VINI DA DESSERT AL CALICE

DESSERT WINES BY THE GLASS

Moscato d'Asti Santo Stefano <i>Moscato Bianco</i>	Ceretto	€ 12
Moscato Rosa <i>Moscato Rosato</i>	Franz Haas	€ 15
Barolo Chinato <i>Nebbiolo</i>	Ceretto	€ 15
Muffato Della Sala <i>Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Riesling, Sémillon</i>	Antinori	€ 18

Pastry Chef Halit Gajda