



**MU** fish

---

taste oriental

Desserts

# Gli Speciali

## Namelaka Kinoko

Namelaka di cioccolato bianco al profumo di funghi porcini con pera compote allo zenzero e cannella su biscotto alle noci di Pecan, gelato Cuneese al rum.

*Namelaka of white chocolate with the scent of porcini mushrooms with pear compote with ginger and cinnamon on Pecan nut biscuit, Cuneese with rum ice cream.*



11

## Konseki

Cre moso di cioccolato peruviano con cuore di confiture d'arancio e zenzero su crunch al cioccolato, gelatina di sakè a parte.

*Peruvian chocolate cream with orange and ginger marmelade heart on chocolate crunch, sake jelly on the side.*



11

## Ghenji

Cre moso di cioccolato bianco al profumo di broccoli romani su sablé all'olio di oliva "Cordisco" con noci Pecan, sciroppo d'agave di Okinawa, polvere di spinaci e gelato artigianale all'avocado e zenzero.

*Creamy white chocolate with the scent of broccoli romani "Cordisco" olive oil sablé with fresh figs, Okinawan agave syrup, spinach powder and homemade avocado and ginger ice cream.*



12

# Ideati da Paolo Moschini

## Sacher su tela

Cre moso di cioccolato equatoriale, composta di albicocca, riso soffiato al dulcey, gelato Meliga.

*Cream of equatorial chocolate, apricot compote, dulcey rice, Meliga ice cream.*



11

## Mela matrioska

Cuore di mela spadellata al caramello salato, suprema, cioccolato, namelaka al limone, crumble di mandorla e cannella.

*Candy apple, Supreme, chocolate, lemon namelaka, almond cinnamon crumble.*



12

# I Tradizionali

## Parfait al Sakè

Mango e pompelmo freschi su cheesecake giapponese affogata al sakè con crema di bergamotto e cioccolato bianco.

*Mango and grapefruit on sakè drenched japanese cheesecake with white chocolate and bergamot cream.*



9

---

## Mochi

Confettura di mousse di mango in pasta di riso al the matcha con granella di cocco.

*Mango mousse jam in the matcha rice paste with coconut grain.*



9

