



ANANAS FRESCO € 6



NUTELLA FRITTA €4



GELATO FRITTO €4

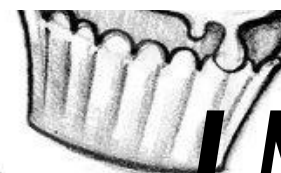


GELATO THE VERDE €6

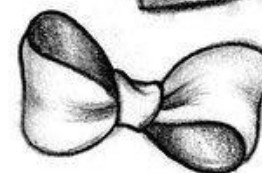


SUSHI.BA

JAPANESE FUSION 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



COFFEE BAILEYS €7 (☒su richiesta)

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



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



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



GOLDEN HAZELNUT €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



VANILLA €7

Delicata mousse su base di pasta frolla, al cioccolato bianco Ivoire Valrhona e sentori di vaniglia, con inserto morbido al pan di spagna alle mandorle e ganashe agli arachidi



PISTACCHIO €7 (☒su richiesta)

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



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



STRA-BOUNTY €7

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



LADY DARK €7

Moussecake al cioccolato fondente equatoriale, con inserto al maracuja, biscotto sacher ed eclat alle nocciole



YUZU MINTO €7 (☒su richiesta)

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



MONOMISU' €6

Moussecake al tiramisù rivisitato con mascarpone, pan di spagna e frolla al caffè