



Esterina
RESTAURANT & EVENT

*Dolce
Bere*

Dessert



GIANDUIA: Mousse al gianduia, cuore croccante di nocciola e glassa al cioccolato fondente € 8

Gianduia mousse, crunchy hazelnut centre and dark chocolate icing



CREMOSO: Cremoso al pistacchio cremoso al cioccolato bianco cremoso alla nocciola su pan di spagna alla strega € 8

Pistachio cream, white chocolate cream, hazelnut cream on sponge cake liquor soaked



LAMPONE: Ganache ai lamponi con mousse alla vaniglia, cioccolato morbido, crumble e gelée ai lamponi € 8

Raspberry ganache with vanilla mousse, soft chocolate, crumble and raspberry gelée



CARAMELLO: Frolla alla vaniglia, cremoso al cioccolato al caramello gold, mousse al cioccolato bianco e mandorle caramellate € 8

Vanilla pastry, caramel gold chocolate cream, white chocolate mousse and caramelized almonds



NOCCIOLA: Soffice montata di pan di Spagna, cremoso al cacao e granella di nocciole, ricoperto da una glassa anidra di cioccolato e granella di nocciole € 8

Soft sponge cake, cocoa cream and chopped hazelnut, covered with chocolate icing and chopped hazelnut



TONKA: Mousse al cioccolato bianco e fava di tonka, biscotto al tè, in ogni sfera un nocciola del Piemonte, ricoperta di glassa a specchio € 8

White chocolate mousse and tonka bean, tea biscuit, one Piedmont hazelnut in every ball, covered with a mirror icing

Tagliata di frutta di stagione € 8
Slices of fresh fruits

Amari e Distillati

Amaro Jefferson € 6

Amaro Nocino € 6

Amaro del Capo € 4

Fernet branca € 4

Limoncello € 4

Amaro Montenegro € 4

Ron Diplomatico € 9

Rum Admiral Rodney € 9

Rum Dictator 20y € 20

Whiskey Wild Turkey Bourbon € 7

Whiskey Bulleit Rye € 7

Whisky Talisker Scotch € 15

Grappa Poli bianca € 5

Grappa Poli Barrique € 5

Grappa Diciotto Lune Barrique € 10

Grappa of Bonollo Amarone € 12