



S A N
BAYLON

- RISTORANTE -

CARTA DEI DOLCI

L'esaltazione della pasticceria italiana firmata da

L O C H E F P A T I S S I E R

Roberta La Piana

Roberta La Piana



MICHELIN
2024



Desserts

PISTACCHIO, RICOTTA e FRUTTI DI BOSCO / 14,00
Semifreddo al pistacchio, cremoso alla ricotta e frutti di bosco

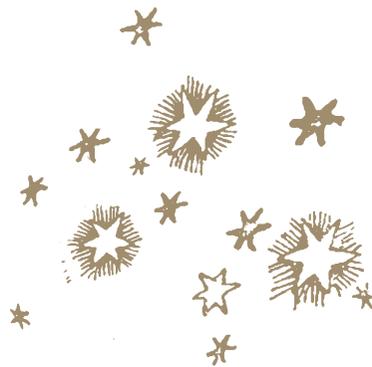
San Baylon / 14,00
Bavarese allo zabaione, biscuit al caffè con croccante al gruè di cacao, ganache al caffè, Marsala

POMODORO, BASILICO e OLIO D'OLIVA / 14,00
Cake al basilico e olio, crema al basilico, pomodoro confit affumicato e neve all'olio

VANIGLIA, CARAMELIA e salsa mou / 14,00
Il mio babà alla vaniglia, namelaka al Caramelia Valrhona e salsa mou leggermente salata

AGRUMI DAL MONDO / 14,00
Frolla al limone, cremoso al bergamotto, namelaka al lime e yuzu

La selezione dei FORMAGGI / 18,00



ESPRESSO / 5,00

CAPPUCCINO / 8,00

AMERICANO / 7,00

VINO DOLCE AL CALICE / 14,00

*Richiedi la nostra **drink list** per un digestivo o un dopo pasto*

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata, tuttavia le operazioni di manipolazione / preparazione / somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari e altri prodotti alimentari contenenti allergeni.

** il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis. |*

♣ Prodotto congelato. | ♣ Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati. | ♣ Prodotto sottoposto a un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.