

OSMO CUCINA

CONSIGLIO DI UN
DOLCE VINO

Barolo Chinato - La Canellese € 25
Porto Late Bottled Vintage 2017 - Quinta de la Rosa € 20
Santa Cristina Vin Santo 2020 - Santa Cristina € 10
Moscato d'Asti - Marco Porello € 10

OSMO CUCINA

DESSERT

Luna Park ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ € 14

Semifreddo alle Mandorle pralinate, gelatina alla Liquirizia, cotone di Zucchero, salsa di Fragole

Praline Almond Parfait, Licorice Jelly, Sugar Cotton, Strawberry Sauce


Mon cherry ^{1, 3, 7, 8, 12} € 14

Mousse al Cioccolato fondente ripieno di Ciliegie allo Cherry con la sua riduzione Biscotto al Cioccolato e Gelato al fior di latte

Mon Cherry ^{1, 3, 7, 12} € 14

dark Chocolate Mousse filled with Cherry Cherries, Chocolate Biscuit, Milk Cream and Cherry Reduction

Caviale ⁶⁻⁸⁻¹² € 14

Tropicale, frutto della Passione, Ananas caramellato, Granola di riso soffiato, nuvola al Cocco e Martini 

Tapioca pearls, Passion fruit, caramelised Pineapple, puffed Rice Granola Coconut cloud and Martini

Limone incantato ³⁻⁷⁻¹¹ € 14

Soffice al Cioccolato bianco, cuore al Mango, Agrumi e Menta terriccio al Sesamo e gelee di Mango e Zenzero

Soft white chocolate, mango heart, lime and mint, black sesame loam and mango and ginger frosts

LEGENDA ALLERGENI FOOD ALLERGEN ICONS ;

1 Glutine Gluten, 2 Crostacei crustaceans, 3 Uovo Eggs, 4 Pesce Fish, 5 Arachidi Peanuts, 6 Soia Soya, 7 Latte Milk, 8 Noci Walnuts, 9 Sedano Celery, 10 Mostarda Mustard, 11 Sesamo sesame, 12 Biossido di Azoto Nitrogen Dioxide, 13 Molluschi Mollusk, 14 Semi con Guscio Seeds with shell