# OSTERIA PAGLIAZZA

## DESSERT

€

**Ricotta & pere** 16

Millefoglie caramellata, namelaka di ricotta, nocciola, pere confit e sorbetto di pera
*Caramelized puff pastry bread, ricotta cheese mousse, hazelnut, pear sorbet*

**Pistacchio & bergamotto** 16

Biscotto e mousse al pistacchio, curd al bergamotto e gelato al pistacchio
*Pistachio mousse and biscuit, bergamot curd and pistachio ice-cream*

**Torta Pavlova** 16

Meringa, amarene, cremoso al cioccolato e mousse di lemongrass
Merengue, black cherries, creamy chocolate and lemongrass mousse

**Gelati assortiti fatti in casa** 14

Home made Ice cream

## IL CORNER DEL SANTA ELISABETTA / SANTA ELISABETTA'S CORNER

Santa Elisabetta

*Un assaggio del dessert più iconico del nostro Ristorante stellato*

*A taste of most iconic dessert from our starred Michelin Restaurant*

€

**Pesca & Tonka** 1,3,7 20

Cake alla fava tonka, gel di nocillo e variazione di pesche
*Cake scented with tonka beans, nocillo liquor gelè and peach*

Pastry Chef Santa Elisabetta : De Padova Francesco