

UNICO MILANO

Il dessert rappresenta la conclusione di un pasto, l'ultima fondamentale tappa di un percorso sensoriale fatto non solo di sapori, colori e consistenze ma anche di idee che nel corso dei miei viaggi e incontri mi portano a crearlo.

Con la collaborazione del mio chef pasticciere Beppe Allegretta
Vi presento questo viaggio dolce.

Lo Chef Felice Lo Basso

Golosità...

- La sfera di ananas e polvere di lime con granita di fragole e champagne

Euro 18

- La mela...omaggio alla regina della frutta dell'Alto Adige

Euro 18

- Albicocco...

Euro 16

- La zuppa di ciliegie e gelato al thè nero e bergamotto

Euro 16

- L'insalata di bosco estiva...

Euro 16



“The dessert is the conclusion of a meal, the last crucial step in a sensory journey not only made of flavors, colors and textures but also made of ideas grabbed in my travels and meetings that lead me to create it”.

In collaboration with my pastry chef Beppe Allegretta I would like to introduce you to this sweet journey.

Chef Felice Lo Basso

Dessert

- The pineapple sphere and powdered lime with strawberries granita and champagne
Euro 18
.....
- The apple... homage to the queen of the fruits in South Tyrol
Euro 18
.....
- Apricot & coco
Euro 16
.....
- The cherries soup and black tea ice cream and bergamot
Euro 16
.....
- The summer salad of the forest...
Euro 16