

*Le Jardin de Russie*

<b>DOLCI</b>	<b>Euro</b>
Gran piatto di frutta, sorbetto agli agrumi	16
Mousse vegetale al cioccolato amaro, sorbetto all'arancia	18
“Mont Blanc”	18
Tortino di cioccolato fondente con sorbetto al frutto della passione	18
Sfoglietta alle pere e gelato al pistacchio	18
Tiramisù	18
La “Selezione di Dolci” Cannolo con ricotta e croccantino	20
Crema caramellata alle bacche di vaniglia	
Granita al melograno	
Gelati e sorbetti	14

È disponibile una scelta di piatti per particolari esigenze alimentari ed un menu, fornito dal personale in servizio, con il dettaglio di tutti gli allergeni presenti nella nostra proposta come richiesto dal Reg. UE 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande. Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido come da Reg. CE 853/04). Servizio ed IVA compresi nel prezzo.

L'Artista Gio Bressana, interpreta con le sue opere di Arte Immersiva, il Ristorante Le Jardin, creando un passaggio tra contemporaneo e passato e ricreando il sogno del giardino in una sofisticata danza di equilibri con la natura.



HOTEL DE RUSSIE  
ROME

A ROCCO FORTE HOTEL

