Yamafló
RESTAURANT

Carta dei Dolci

Yamafló
RESTAURANT

DESSERT

Il mare accarezza i pensieri,
la dolcezza chiude il viaggio.
Lasciatevi viziare dall'ultimo atto:
gesti semplici,
profumi e piccoli peccati di gola.

Iniziamo!

Allergeni

In ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011, l'elenco degli allergeni presenti in ciascun piatto è indicato accanto a ogni portata attraverso le lettere riportate nella legenda alla fine del menu.
La lista completa degli ingredienti può essere richiesta al nostro personale di sala.
Per qualsiasi esigenza alimentare, allergia o intolleranza, vi invitiamo a rivolgervi al nostro staff, che sarà lieto di assistervi e consigliarvi nella scelta più adatta.

Menu

DESSERT

Il Nostro Tiramisù Classico: 8

La nostra ricetta segreta fatta in casa: morbida crema al mascarpone, savoiardi inzuppati nel caffè espresso e una spolverata di cacao amaro. A, C, G, T

Il Nostro Tiramisù Senza Glutine: 8

Tutta la bontà e la cremosità del nostro tiramisù fatto in casa, preparato accuratamente con savoiardi gluten-free. C, G, T

Delizia al Limone: 8

Soffice pan di Spagna farcito e ricoperto da una delicata crema al limone, esaltato da una profumata bagna al limoncello. A, C, G, N, Q, T

Croccante all'Amarena: 8

Un incontro perfetto: morbida crema chantilly e crema pasticcera con un cuore di amarena, avvolta da cioccolato fondente e granella di amaretti. A, C, F, G, H, N, Q, T

Menu

DESSERT

Profiterole allo Zabaione: 8

Soffici bignè ripieni di una ricca e corposa crema allo zabaione, avvolti in una morbida glassa al cioccolato. A, C, F, G, Q, T

Cheesecake al Caramello Salato: 8

Il grande classico newyorkese dalla consistenza avvolgente, arricchito da una golosa e irresistibile colata di caramello salato. A, C, F, G, Q, T

Tagliata di Frutta di Stagione: 7

Una selezione fresca e colorata della migliore frutta di stagione, preparata e tagliata al momento.

Sorbetto al Limone: 6

Fresco, cremoso e dissetante: il classico fine pasto per rinfrescare il palato, arricchito da una fogliolina di menta fresca e una stecca di liquirizia

LEGENDA ALLERGENI
(Regolamento UE 1169/2011)

A – Cereali contenenti glutine
(frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut)
B – Crostacei e prodotti a base di crostacei
C – Uova e prodotti a base di uova
D – Pesce e prodotti a base di pesce
E – Arachidi e prodotti a base di arachidi
F – Soia e prodotti a base di soia
G – Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio)
H – Frutta a guscio
(mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi, ecc.)
I – Sedano e prodotti a base di sedano
L – Senape e prodotti a base di senape
M – Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
N – Anidride solforosa e solfiti
(in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l)
O – Lupini e prodotti a base di lupini
P – Molluschi e prodotti a base di molluschi
Q - Surgelati
R - Congelati
S - Abbattuti
T - Proteine del latte
U - Coloranti
V - Pectina
Z - Tobiko

Nota per i clienti celiaci: Prepariamo con la massima cura e attenzione, su richiesta, piatti con ingredienti senza glutine. Tuttavia, non disponendo di un ambiente di cucina separato ed esclusivo, non possiamo garantire la totale assenza di contaminazioni crociate. Vi preghiamo di consultare il nostro staff per valutare insieme le opzioni più sicure per voi.

Yamafló
RESTAURANT

Carta dei Distillati

Menu

VINI DA DESSERT

Vino di Visciole 5

Vino della tradizione marchigiana, dolce e profumato, con note intense di visciola e frutti rossi.

Cannellino di Frascati DOCG Biologico 5

Dolce e avvolgente, con note di albicocca, scorza di limone, frutta candita, fiori d'arancio e miele

Vernaccia di Oristano Flor 9

Asciutto, secco e pieno, che si allunga su fondo gradevolmente acidulo e amarognolo, caldo, armonico. Nerbo e stoffa vellutati e carezzevoli.

Malvasia delle Lipari DOC 6

Sentore di miele, albicocca matura, seguiti da sensazioni di eucalipto

Menu

AMARI

Amaro Alper 6

Amaro alpino dalle note erbacee e balsamiche, intenso e persistente.

Amaro Essenziale 6

Pulito e diretto, un amaro contemporaneo che punta all'equilibrio.

Amaro K32 6

Deciso e profondo, con note speziate e un finale lungo.

Amaro Jefferson 6

Agrumato e mediterraneo, ispirato alle botaniche della Calabria.

Amaro Roger 6

Avvolgente e aromatico, dal carattere caldo e rotondo.

Zafferello 6

Amaro allo zafferano, profumato e sorprendente, dal gusto elegante.

Menu

GRAPPE

Grappa Berta Rondena 17

Morbida e armoniosa, con note di frutta matura e vaniglia.

Grappa Berta Tre Soli Tre 18

Strutturata ed elegante, affinata in legno, dal finale lungo e vellutato.

Grappa Berta Magia 18

Complessa, calda. Sentori di zagara, buccia di arancio, tabacco, uva passa.

Grappa Riserva Sibona in Botti da Porto 8

Sibona di Nebbiolo già maturata, per un lungo periodo (oltre 2 anni), in legno rovere è stata in seguito elevata oltre 24 mesi in botti acquistate in Portogallo.

Sibona Grappa di Barolo tutto grado 9

Profumo ampio, con piacevole suggestione di rovere. Sapore imponente, pieno e vellutato, di eccezionale armonia. Retrogusto lungo, avvolgente che non finisce più.

Grappa Roner Bianca 6

Fresca e cristallina, esprime la purezza della vinaccia.

Grappa Roner Gold 8

Grappa dell'anno 2019 e 2020, invecchiata per 18 mesi in botti di legno, distilleria artigianale Alto Adige Südtirol più premiata d'Italia.

Menu

WHISKY

Ardbeg Ten 9

Torba intensa e carattere deciso, per chi ama sapori forti

Whisky Finlaggan Old Reserve 9

Affumicato e marino, dal gusto pieno e persistente.

Whisky Nikka Yoichi 14

Intenso e strutturato, con note affumicate e un carattere deciso.

Whisky Nikka Days 11

Morbido ed equilibrato, fresco e piacevole anche per chi si avvicina al whisky

Caol Ila 12 12

Bella consistenza, all'inizio una dolcezza delicata che presto si perde nell'intenso fumo di torba e nella presenza discreta dei frutti tropicali

Glenmorangie Nectar D'or 18

Morbido e cremoso nella consistenza, si possono riconoscere limoni frizzanti, ricca vaniglia, pane caldo all'uvetta, castagne tostate, noce moscata e anice stellato con note penetranti di rovere.

Glenmorangie The Quinta Ruban 12

bel profumo di porto, speziato di noci, anice, pepe nero, agrumi.

Menu

RUM

Rum Clément XO 9

Agricolo della Martinica, rotondo e aromatico, con note di legno e spezie

Rum Dos Maderas 5+5 9

Doppio affinamento, complesso e morbido, con richiami dolci e speziati

Rum J.M VSOP 9

Elegante e intenso, espressione pura del rum agricolo

Rum El Dorado 15 y 12

Ricco e profondo, con note di caramello, cacao e frutta secca

Rum El Dorado 21 y 20

corpo complesso e setoso. Accarezza il palato con la giusta dolcezza e una spezia di grande carattere.

J. Bally Rhum Agricole 7 y 14

note dominanti di agrumi e vaniglia, con molta frutta e spezie di grande carattere

Menu

LIQUORI

Cognac Poire Williams 9

Morbido e profumato, con note di pera matura

Cognac VSOP 9

Elegante e rotondo, con sentori caldi di legno

Limoncello Villa Massa 5

Fresco e agrumato, dal gusto pulito

Arancello 6

Dolce e profumato, con note di arancia mediterranea

Mirto 6

Liquore ottenuto dalle bacche di mirto selvatico raccolte nelle rigogliose macchie mediterranee dell'isola.

Liquirizia 6

Liquore artigianale alla Liquirizia Calabrese Amarelli, intenso e pastoso, dal gusto dolce-amaro persistente