


MICHELIN
2026

procaccini
MILANO

Pastry Chef

FABRIZIO DI PALMA
Fabrizio Di Palma



VINI DA DESSERT

Dessert wines

Moscato d'Asti Marchesi di Gresy	15 €
Castello della Sala "Muffato della Sala"	20 €
Donna Fugata "Ben Rye"	18 €
Château Les Justices Sauternes	22 €
Pedro Ximenez Cosecha Delicado	20 €
Sherry Pedro Ximenez Solera	28 €
Ceretto Barolo Chinato	16 €

Accompagna la nostra selezione di formaggi con la birra artigianale 15 €
Enjoy our selection of cheeses with craft beer

I NOSTRI DOLCI

Our dessert

Ciliegia, mandorla e barbabietola <i>Cherry, almond and beetroot</i>		26 €
Cocco, ananas e mango <i>Coconut, pineapple and mango</i>		24 €
Tiramisù a modo mio <i>Tiramisu, "my way"</i>	  	23 €
Cioccolato della casa <i>Our own chocolate</i>	  	23 €
Babà, vaniglia e passion fruit <i>Baba, vanilla and passion fruit</i>	  	24 €
Selezione di formaggi dal carrello <i>Cheese selection from the cart</i>		40 €

In caso di intolleranze o allergie si prega di rivolgersi al personale di sala.

In case of intolerances or allergies, please contact the wait staff.

Legenda allergeni

 Glutine/Gluten	 Crostacei/Sea food	 Arachidi/Peanuts
 Latte/Milk	 Pesce/Fish	 Soia/Soya
 Sedano/Celery	 Molluschi/Shell fish	 Senape/Mustard
 Frutta a guscio/Nuts	 Uova/Egg	 Sesamo/Sesame
	 Solfiti/Sulfites	 Lupini/Lupines