

M I G F D C B A

ARIA DI SFOGLIA, CILIEGIE E KIRSCH	pag	138
ARIA DI SFOGLIA, PISTACCHIO E FRUTTA	pag	190
<hr/>		
BUDINO DI SFOGLIA ALLA VANIGLIA, CIOCCOLATO E ALCHERMES	pag	158
<hr/>		
CANNONCINO	pag	86
COME UNO STRUDEL...	pag	154
CROISSANT GRATINATO	pag	166
<hr/>		
DIPLOMATICA AL CUCCHIAIO	pag	162
DIPLOMATICA DI MANDARINO, GIANDUIA E BISQUIT AL PISTACCHIO	pag	128
DIPLOMATICA	pag	76
<hr/>		
FINGER PRALINATO	pag	178
<hr/>		
GIANDUIA E PASSIONE	pag	186
GRISSINI DI SFOGLIA AL GORGONZOLA E MOSTARDA	pag	210
<hr/>		
ÎLE FLOTTANTE DI SFOGLIA	pag	150
<hr/>		
MILLEFOGLIE ALBICOCCHIE, CREMA ALL'OLIO DI ARACHIDI E ORCHIDEA	pag	116
MILLEFOGLIE ALLA CREMA CLASSICA	pag	68
MILLEFOGLIE ARANCIA, GIANDUIA E FAVA TONKA	pag	146
MILLEFOGLIE BANANA E MANDORLA	pag	120
MILLEFOGLIE CAFFÈ, ZENZERO E ALBICOCCHIE	pag	124
MILLEFOGLIE CHANTILLY E GIANDUIA, LAMPONI E GRANO ARSO	pag	134
MILLEFOGLIE CIOCCOLATO E ARANCIA	pag	104
MILLEFOGLIE CROCCANTE E ZABAIONE	pag	106
MILLEFOGLIE DI ALGA NORI, WASABI E GUACAMOLE	pag	218
MILLEFOGLIE DI GORGONZOLA, SEDANO E TARTUFO 12 APOSTOLI	pag	198
MILLEFOGLIE DI MELA E MELA CON GELATO ALLA CRÈME BRULÉE DI BIRRA	pag	142
MILLEFOGLIE GIANCARLO PERBELLINI	pag	64

P S W V T

MILLEFOGLIE NUDA E CRUDA	pag	71
<hr/>		
MILLEFOGLIE PESCHE, BASILICO, WASABI E CREMA DI MANDORLE ARMELLINE	pag	112
MILLEFOGLIE PISTACCHIO E POMODORINI	pag	214
MILLEFOGLIE, TAPIOCA, CREMA DI MAIS E CREME BRULÉE	pag	102
<hr/>		
PIZZA DI SFOGLIA	pag	206
<hr/>		
SACHER FINGER	pag	182
SAINT HONORÉ 2018	pag	168
SAINT HONORÉ	pag	72
SEMIFREDDO DI SFOGLIA	pag	133
SFOGLIA COTTA AL MICROONDE CON CREMA CLASSICA ALLA VANIGLIA	pag	226
SFOGLIA DESTRUTTURATA CON CREMA ALLA ROSA	pag	140
SFOGLIA DI SFOGLIE	pag	172
SFOGLIA DI STRACCHINO, POMODORO E GRANO ARSO	pag	222
SFOGLIATINA DI CAPRINO, MELANZANE E TARTARE DI MANZO IN BRODETTTO DI POMODORO	pag	202
SFOGLIATINE ALLE CASTAGNE, NOCCIOLE E MASCARPONE AL CACAO E BRANDY	pag	108
SFOGLIATINE	pag	90
STRUDEL MILANO	pag	82
<hr/>		
TATIN DI SFOGLIA	pag	80
TORCETTI	pag	174
TORTA CANNONCINI	pag	98
TORTA CON BIGNÈ E CREMA ALLO ZABAIONE	pag	94
<hr/>		
VENTAGLI	pag	92
<hr/>		
WAFER AL SESAMO CON TARTARE DI BRANZINO, CAPRINO ALL'ERBA CIPOLLINA E SENSAZIONE DI LIQUIRIZIA	pag	194