



**THE FUSION**  
BAR & RESTAURANT

## **FUSION DESSERTS**

## TEA SELECTION

### GUNPOWDER

Gunpowder to the Westerners, or more poetically "tea pearls" for the Chinese, this lively and astringent tea makes a fresh, thirst-quenching cup of tea. This tea is traditionally used to make the famous mint tea.

### BREAKFAST

A blend of Ceylon, Darjeeling and Assam teas. Enjoyed with a splash of milk, this is the perfect tonic tea to begin the day.

### EARL GREY YIN ZHEN

A selection of fine black teas enriched with white tips and petals, and flavoured with calabrian bergamot. The perfect balance of this superior earl grey will satisfy the most refined taste buds.

### DARJEELING

This summer tea of Darjeeling harvested on the Himalayan foothills, gives an amber-coloured liquor with a delicate taste of ripe fruit. A tea to be enjoyed throughout the day.

## HERBAL TEA

### HERBAL TEA - CHAMOMILE

A hardy plant grown widely in Eastern Europe and harvested between May and July. Its bright yellow infusion reveals sweet, fruity flavours with notes of pineapple.

### HERBAL TEA - VERBENA

Who does not know his extraordinary taste! The verbena is perennial plant harvested after flowering, offering a cup with sweet and slightly lemony notes. Its flavor, extremely fruity gives a refreshing and deliciously scented cup.

The selection of tea is sold at the price of €5

## CARTA DEI DESSERT FUSION

BY CHEF PETER BRUNEL E LORETTA FANELLA

Suspiro limeno, lamponi e pisco € 10

Zuppa di cioccolato, paprika affumicata e mango € 10

Crema d'uovo e patata, sesamo nero e gelato di guava rossa € 10

## SELEZIONE DI MANTECATI GHIACCIATI

VANIGLIA

FIOR DI LATTE

CIOCCOLATO

SORBETTO MELONE PICCANTE

Selezione di mantecati ghiacciati € 8

## FUSION DESSERT

BY CHEF PETER BRUNEL E LORETTA FANELLA

Sigh of Lima, raspberry and pisco € 10

Ciocolate cream, smoked paprika and mango € 10

Egg and potato cream, black sesame and red guava ice cream € 10

## HANDMADE SORBET

VANILLA

MILK CREAM

CHOCOLATE

SPICY MELON

Selection of frozen ice cream € 8

## SELEZIONE DI TÈ

### GUNPOWDER

Polvere da sparo per gli occidentali, o più poeticamente "perle di tè" per i cinesi, questo tè vivace e astringente crea una fresca e dissetante coppa di tè. Questo tè è tradizionalmente usato per fare il famoso tè alla menta.

### BREAKFAST

Una miscela di Ceylon, Darjeeling e Assam tè. Goduto con un goccio di latte, questo è il tè tonico perfetto per iniziare la giornata.

### EARL GREY YIN ZHEN

Una selezione di tè fine nero arricchito con punte bianche e petali, e aromatizzati al bergamotto calabrese. Il perfetto equilibrio del superiore earl grey in grado di soddisfare il palato più raffinato.

### DARJEELING

Questo tè estivo del Darjeeling raccolto ai piedi dell'Himalaya, dà un liquore ambrato dallo spirito delicato di frutta matura. Un tè da gustare per tutto il giorno.

## TISANE

### TISANA - CAMOMILLA

Una pianta coltivata ampiamente in Europa orientale e raccolta tra maggio e luglio. Il suo infuso di colore giallo brillante, rivela sapori fruttati dolci con note di ananas.

### TISANA - VERBENA

Chi non conosce il suo gusto straordinario! Verbena, pianta sempreverde, viene raccolta dopo la fioritura, offrendo una tazza con note leggermente dolci e limonose. Il suo sapore, estremamente fruttato dà una tazza fresca e deliziosamente profumata.

Tutti i tè e tisane sono vendute al prezzo di €5

## FUSION DESSERTS

Succumb to seduction with a sweet treat to finish off your gourmet meal. With their unforgettable presentation and taste, Peter Brunel's and Loretta Fanella's creations are more than just desserts: they are exquisite dishes with soul.

Concedetevi un seducente momento di dolcezza per concludere al meglio la vostra esperienza gourmet. Le splendide creazioni di Peter Brunel e Loretta Fanella, realizzate con sapienza e grande passione, sapranno stupirvi con i loro straordinari sapori.