



EXCELSIOR
HOTEL GALLIA
MILAN



CAKE
SELECTION



By Stefano Trovizi



EXCELSIOR
HOTEL GALLIA
MILAN

Le creazioni del nostro **Executive Pastry Chef, Stefano Trovisi**, rappresentano un perfetto equilibrio tra tecnica, creatività e passione. Ogni dolce nasce da un'accurata selezione delle migliori materie prime e dalla cura meticolosa di ogni dettaglio, regalando un'esperienza sensoriale completa che incanta mente, cuore e palato.

Le torte sono realizzabili per un minimo di 2 persone.

*The creations of our **Executive Pastry Chef, Stefano Trovisi**, embody a perfect balance of technique, creativity, and passion. Each dessert is crafted with meticulous attention to detail and the finest selection of ingredients, offering a complete sensory experience that captivates the mind, heart, and palate.*

Cakes can be made for a minimum of 2 people.





Belle Époque

Mousse ai frutti rossi, cake all' olio EVO, cremoso alla fragola e confit al lampone
Red fruits mousse, EVO OIL cake, creamy strawberries and raspberry confit

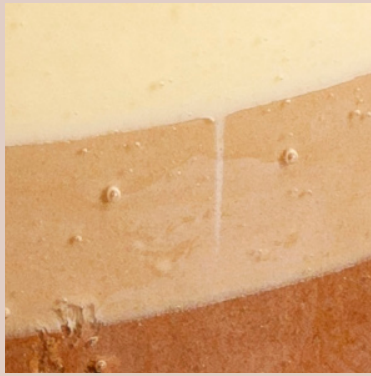


Tiramisù Excelsior Hotel Gallia

Mousse al mascarpone, savoiardo imbevuto al caffè espresso,
sablè al cacao e cioccolato fondente Komuntu 80%

*Mascarpone cheese mousse, sponge finger soaked in espresso coffee,
cocoa and Komuntu 80% dark chocolate sablè*





Tre cioccolati

Mousse al cioccolato fondente Guanaja 70%, mousse al cioccolato al latte Jivara 40%,
mousse al cioccolato bianco Opalys 33%

*Guanaja dark chocolate mousse 70%, Jivara milk chocolate mousse 40%,
Opalys white chocolate mousse 33%*

(GLUTEN FREE)





Saint Honoré

Sfoglia, crema chantilly alla vaniglia Madagascar
e choux farciti con cremoso al caramello salato di Sant' Antioco
*Puff pastry, vanilla from Madagascar chantilly cream
and choux filled with creamy salty Sant'Antioco caramel*



Tartelletta Tropicale

Crema alla mandorla di Toritto, crema pasticcera ai limoni della costiera, frutta esotica
Toritto almond cream, lemon from Amalfi coast custard, exotic fruit





Millefoglie ai frutti di bosco

Sfoglia, crema diplomatica alla Vaniglia del Madagascar, fragole e frutti di bosco
Puff pastry, vanilla from Madagascar diplomat cream, strawberries and berries



EXCELSIOR
HOTEL GALLIA
MILAN

EXCELSIOR HOTEL GALLIA
Piazza Duca d'Aosta, 9, 20124 Milano - T (39) 02 67851