

IL GELATO - ICE CREAM - EIS



Coppa di gelato € 5,00
Mixed ice cream
Gemischtes Eis

Affogato al caffè € 7,00
Ice cream with espresso and whipped cream
Eis mit Espresso und Sahne

COPPA VALTELLINA € 8,00
Gelato al fior di latte con macedonia di frutta fresca e panna montata
Ice cream with fruit salad and whipped cream
Eis mit Obstsalat und Sahne

COPPA FRUTTI DI BOSCO € 7,00
Gelato al fior di latte con frutti di bosco tiepidi e panna montata
Ice cream with warm blueberries and whipped cream
Eis mit warm Heidelbeere und Sahne

COPPA GOCCIA D'ORO € 7,00
Gelato alla stracciatella, caramello e panna montata
Stracciatella ice cream, caramel and whipped cream
Stracciatellaeis, Karamelcreme und Sahne

COPPA BISCOTTO € 8,00
Gelato alla nocciola e fior di latte, granella di nocciole e cioccolato
Cream and nuts ice cream, hazelnuts, chocolate sauce
Creme-und Nuesseneis, Haselnüsse, Schokoladecreme

COPPA MERINGA € 8,00
Gelato al fior di latte, liquore al bombardino, meringhe e panna montata
Ice cream, Bombardino liquor, meringue and whipped cream
Eis, Bombardino Likör, Meringe und Sahne



I NOSTRI DESSERT & GELATI



I DESSERT - DESSERT - NACHSPEISEN

Sciatt al cioccolato fondente

"Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with dark chocolate

"Sciatt", Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllte aus Schokolade

€ 8,00

Crumble di mele con farina di mandorle e gelato al fior di latte

Apple crumble with almond flour and ice cream

Apfelstreusel mit Mandelmehl und Eis

€ 7,00

Semifreddo al croccante di pinoli con caramello al pino mugo

Pine nut parfait with mountain pine caramel

Pinienkerne Halbgefrorene mit Latschenkiefer-Karamell

€ 8,00

Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido e salsa alla vaniglia

Tart with dark chocolate heart served with vanilla sauce

Tarte mit dunklem Schokoladenherz und Vanillesauce

€ 10,00

Torta di grano saraceno con marmellata ai frutti di bosco

Buckwheat cake with wild berries jam

Buchweizenkuchen mit Waldbeerenmarmelade

€ 8,00

Strudel di mele con gelato alla vaniglia e panna montata

Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

€ 7,00

Sorbetto al limone, alla taneda, al braulio o all'amaretto

Lemon, taneda, amaretto or braulio sorbetto

Zitrone-, Taneda-, Amaretto-oder Brauliosorbet

€ 6,00

Tiramisù classico

Tiramisù

€ 7,00

Dessert al cucchiaino

Tasty desserts made by our Chef

Leckere Süße von unserem Chef zubereitet

€ 6,00

VINO DA DESSERT - DESSERT WINE - DESSERTWEIN

ANOMALIA SINGOLARE - vino passito Pietro Nera



€ 10,00



€ 45,00 - 375ml

VERTEMATE - vino passito Mamete Prevostini



€ 10,00



€ 48,00 - 500ml

MUFFATO DELLA SALA - vino muffato Marchesi Antinori



€ 50,00 - 500ml

