

## La nostra cucina



Il programma Moving Mountains del Tschuggen Hotel Group si basa su cinque pilastri per offrire ai nostri ospiti un soggiorno sano e pieno di gioia:

Move Play    Nourish Rest    Give

### Principi nutrizionali

I piatti Moving Mountains sono preparati secondo i seguenti principi che promuovono la buona salute e aumentano la propria immunità.

Ispirato dalle montagne svizzere: sano, fresco, nutriente e stagionale.

Viviamo in armonia con la natura che ci circonda e portiamo i suoi tesori nel vostro piatto in una forma fresca, pura e preparata in modo ottimale con un alto valore nutrizionale. Presta particolare attenzione ai prodotti naturali con proprietà curative, alle piante selvatiche commestibili e agli ingredienti freschi di stagione della zona.

Radicati nella scienza: ci confrontiamo con le ultime scoperte della ricerca nutrizionale.

Incorporiamo le ultime scoperte scientifiche sul microbioma e la resilienza immunitaria nella scelta degli ingredienti e nella preparazione dei piatti. I prodotti sono rigorosamente di origine vegetale, contengono zuccheri interi (come lo sciroppo di specie arboree autoctone) e cereali interi invece di zuccheri raffinati e farina bianca - così ogni boccone è un toccasana per la vostra salute.


Presenza di sostanze nutritive: un approccio alla cucina basato sulle piante.

Per soddisfare le nostre esigenze nutrizionali, le verdure e la frutta tornano ad essere il fiore all'occhiello della nostra cucina e le basi di tutti i nostri piatti sono interamente vegetali. La selvaggina, la carne, il pesce e i formaggi suggeriti possono essere aggiunti su richiesta come complementi.

Piacere del palato: il gusto e il sapore influenzano ogni decisione e sono alla base del nostro approccio.

Spesso si presume erroneamente che il cibo sia una delizia o salutare. Per dare piacere e salute allo stesso tempo, il cibo deve avere un buon sapore e un alto valore nutrizionale.

I piatti di Moving Mountains - sono fatti con ingredienti selezionati legati alla regione e sono tanto nutrienti e sani quanto gustosi.

Basta cercare il simbolo di Moving Mountains sui nostri menu: 

Das Moving Mountains Programm der Tschuggen Hotel Group beruht auf fünf Säulen, um unseren Gästen einen gesunden Aufenthalt voller Freude zu bieten:

Move Play    Nourish Rest    Give

### Ernährungsgrundsätze

Moving Mountains Gerichte werden nach den folgenden Prinzipien hergestellt, um Gesundheit und Immunität zu fördern.

Inspiriert von den Schweizer Bergen: Vollwertig, frisch, nahrhaft und saisonal.

Wir leben im Einklang mit der Natur, die uns umgibt, und bringen ihre Schätze in frischer, reiner und optimal zubereiteter Form mit hohem Nährwert auf Ihren Teller. Achten Sie besonders auf natürliche Produkte mit Heilwirkung, essbare Wildpflanzen und frische Zutaten der Saison aus der lokalen Umgebung.

Nach dem Stand der Wissenschaft: Wir beschäftigen uns mit den jüngsten Erkenntnissen der Ernährungsforschung.


Die aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnisse zum Mikrobiom und Immun-Resilienz lassen wir in unsere Wahl der Zutaten und die Zubereitung der Gerichte einfließen. Die Produkte sind rein pflanzlich, enthalten vollwertigen Zucker (wie etwa Sirup von einheimischen Baumarten) und vollwertiges Getreide anstelle von raffiniertem Zucker und Weissmehl – somit ist jeder Bissen eine Wohltat für Ihre Gesundheit.

Nährstoffdichte: Kochkunst auf Pflanzenbasis.

Unsere Ernährungsgrundsätze schenken Obst und Gemüse einen Ehrenplatz in unserem Speiseplan; die Basis all unserer Gerichte ist rein pflanzlich. Diese kann dann auf Anfrage durch unsere Empfehlungen an Wild, Fleisch, Fisch und Käse ergänzt werden.

Gaumenfreude: Geschmack und Aromen diktieren jede Wahl und garantieren die Beliebtheit unseres Ansatzes.

Es wird oft irrtümlich angenommen, dass Essen entweder ein Genuss oder gesund ist. Um Genuss und Gesundheit zugleich zu bieten, muss Essen gut schmecken und von hohem Nährwert sein.

Moving Mountains Gerichte - bestehen aus ausgewählten, auf die Region bezogenen Zutaten und sind so nahrhaft und gesund wie schmackhaft. Achten Sie einfach auf das Moving Mountains Symbol in unseren Menükarten: 

# MARINA MEZZE

Piccoli piatti variegati delle antiche tradizioni del Medio Oriente.  
Questa cucina levantina vive di piaceri e convivialità,  
ma anche di cibi aromatici e di alta qualità preparati con amore e cura.

*Vielfältige kleine Gerichte nach alter Tradition aus dem Nahen Osten.  
Die Küche der Levante lebt von Genuss und Geselligkeit sowie hochwertigen  
und aromatischen Lebensmitteln, die mit Liebe und Sorgfalt zubereitet werden.*

Varied small dishes of old traditions from the Middle East.  
This cuisine lives on pleasures and conviviality,  
but also on aromatic and high quality food prepared with love and care.

*Petits plats variés issus des anciennes traditions du Moyen-Orient.  
Cette cuisine vit de plaisirs et de convivialité,  
mais aussi de mets aromatiques et de haute qualité préparés avec amour et soin.*

## Hummus

Crema di ceci con salsa di sesamo e olio d'oliva  
*Kichererbsencreme mit Sesamsauce und Olivenöl*  
Chickpea cream with sesame sauce and olive oil  
*Crème de pois chiches à la sauce au sésame et huile d'olive*

## Muhammara

Crema di peperoni arrostiti, peperoncino, pane e noci  
*Creme aus gerösteten Paprika, Chili, Brot und Nüssen*  
Cream of roasted peppers, chilli, bread and nuts  
*Crème de poivrons rôtis, piment, pain et noix*

## Falafel

Palline fritte di ceci, coriandolo e spezie con yoghurt di soia  
*Frittierte Falafel mit Koriander, Gewürzen und Soja Joghurt*  
Fried falafel, coriander and spices with soy yoghurt  
*Falafel frits, coriandre et épices avec yaourt soja*

## Babaganoush

Crema di melanzane, melograno e pasta di sesamo  
*Auberginencreme, Granatapfel und Sesampaste*  
Cream of aubergines, pomegranate and sesame paste  
*Crème d'aubergines, grenade et pâte de sésame*

## Cous Cous

Con verdure e curcuma  
*Mit Gemüse und Kurkuma*  
With vegetables and curcuma  
*Avec légumes et curcuma*

## Salsa di yoghurt e menta

*Joghurt-Minzsauce*  
Yogurt and mint sauce  
*Sauce yaourt et menthe*

Servito con pane arabo  
*Mit arabischem Brot serviert*  
Served with Arabic bread  
*Servi avec du pain arabe*

30 per persona / pro Person / per person / par personne

Prezzi in CHF incl. IVA / Preise in CHF inkl. MwSt  
Prices in CHF incl. VAT / Prix in CHF incl. TVA

# MARINA DIM SUM

Dim Sum significa letteralmente: toccare il cuore.  
I nostri MARINA DIM SUM offrono una variazione di ravioli cinesi,  
che sono in parte cotti al vapore, in parte fritti e, si spera, vi tocchino il cuore.

*Dim Sum bedeutet wörtlich: das Herz berühren.*

*Unsere MARINA DIM SUM sind eine Variation der chinesischen Teigtaschen, die zum Teil gedämpft und zum Teil frittiert wurden und hoffentlich Ihr Herz berühren.*

Dim Sum literally means: touching the heart.

Our DIM SUM MARINA offers a variation of Chinese ravioli,  
which are partly steamed, partly fried and hopefully will touch your heart.

*Dim Sum signifie littéralement: toucher le cœur.*

*Nos MARINA DIM SUM offrent une variation de ravioli chinois, qui sont en partie cuits à la vapeur, en partie frits et, espérons-le, touchent votre cœur.*

## vegi gao

Cavolo, carote, germogli, funghi – *Kohl, Karotten, Bambuspossen, Pilze*  
Cabbage, carrots, shoots, mushrooms – *Choux, carottes, pousses, champignons*

## Peckinese Duck Gao

Anatra e zenzero spadellato – *Sautierte Ente und Ingwer*  
Sautéed duck and ginger – *Canard et gingembre sautés*

## Beef siu mai

Manzo – *Rind* – Beef – *Boeuf*

## Gamba crispy

Gambero fritto – *Frittierte Krevette* – Fried King prawn – *Crevette géante frite*

## Chicken samosa

Pollo – *Huhn* – Chicken – *Poulet*

A pezzo (minimo 2 pezzi)

*Pro Stück (mindestens 2 Stück)*

Per Piece (minimum 2 pieces)

*Par pièce (minimum 2 pièces)*

6

Cestino degustazione con 1 pezzo per tipo

*Degustationskorb mit 1 Stück pro Sorte*

Tasting basket with 1 piece per type

*Panier de dégustation avec 1 pièce par variété*

28

Tutti i MARINA DIM SUM sono accompagnati da salsa di soia.

*Alle MARINA DIM SUM werden mit Sojasauce serviert.*

All MARINA DIM SUM are served with soy sauce.

*Tous les MARINA DIM SUM sont servis avec de la sauce soja.*

# ANTIPASTI & SNACK

<b>Mosaico di ricciola</b>	32
Ricciola del mediterraneo alle erbe e limone di Sorrento <i>Mediterrane Bernsteinmakrele mit Kräutern und Zitrone aus Sorrento</i> Mediterranean amberjack with herbs and Sorrento lemon <i>Sérieole de la Méditerranée aux herbes et au citron de Sorrento</i>	
<b>Fiori di zucca al vapore</b>	24
Ripieni di ricotta di bufala con acciughe del Cantabrico e cheviche di finocchio e zafferano <i>Gedämpfte Kürbisblüten, gefüllt mit Büffel-Ricotta mit kantabrischen Sardellen und Fenchel-Safran-Cheviche</i> Steamed pumpkin flowers stuffed with buffalo ricotta cheese, Cantabrian anchovies, fennel and saffron cheviche <i>Flours de potiron cuites à la vapeur et farcies de ricotta de bufflonne avec anchois de Cantabrie, cheviche au fenouil et au safran</i>	
<b>Tartare di manzo svizzero</b> (140 gr) / (200 gr)	28 40
Con senape, ketchup, cetrioli, capperi, tabasco e salsa Worcester <i>Klassisches Schweizer Rindstatar mit Senf, Ketchup, Gurken, Kapern, Tabasco und Worcestersauce</i> Classic Swiss beef tartare with mustard, ketchup, cucumbers, capers, tabasco and Worcester sauce <i>Tartare de bœuf suisse à la moutarde, ketchup, cornichons, câpres, tabasco et sauce Worcester</i>	
<b>Flammkuchen classica</b>	18
Con cipollotti appassiti, porro, panna acida e pancetta affumicata <i>Mit getrockneten Frühlingszwiebeln, Lauch, Sauerrahm und geräuchertem Speck</i> With dried spring onions, leek, sour cream and smoked bacon <i>Avec ciboules, oignons printaniers, crème fraîche et lard fumé</i>	
<b>Polpo Tacos</b>	24
Tacos di pane integrale al vapore, polpo spadellato e rucola <i>Gedämpfte Vollkornbrot-Tacos, gebratener Oktopus und Rucola</i> Steamed wholemeal bread tacos, fried octopus and rocket salad <i>Tacos au pain complet cuit à la vapeur, poulpe rôti et roquette</i>	
<b>Trio di Montanarîne</b>	22
Con pomodoro, parmigiano e basilico, stracciatella di bufala e acciuga del Cantabrico, lardo e confettura di cipolla rossa <i>Mit Tomaten, Parmesan und Basilikum, Büffel-Stracciatella und kantabrischen Sardellen, Speck und rote Zwiebelmarmelade</i> With tomato, parmesan and basil, buffalo stracciatella and Cantabrian anchovy, bacon and red onion jam <i>Avec tomates, parmesan et basilic, stracciatella de bufflonne et anchois de Cantabrie, lard et confiture d'oignons rouges</i>	
<b>Bruschettone tartare</b>	26
Con tartare di manzo, guacamole e pomodori <i>Mit Rindstatar, Guacamole und Tomaten</i> Steamed whole wheat bread tacos, pan-seared octopus and arugula <i>Avec guacamole, tartare de boeuf et tomates</i>	

# INSALATE

## Insalata Caesar vegetariana

18

Foglie di baby lattuga e quercia rossa, crumble di pane all'olio d'oliva, pomodori di magadino, caesar dressing, scaglie di Grana Padano  
*Baby-Salatblätter und roter Eichblattsalat, Brotcrumble mit Olivenöl, Magadino-Tomaten, Caesar Dressing, Grana Padano*  
Baby lettuce leaves and red oak, bread crumble with olive oil, Magadino tomatoes, Caesar dressing, Grana Padano  
*Feuilles de laitue bébé et chêne rouge, crumble de pain à l'huile d'olive, tomates de Magadino, sauce César, Grana Padano*

## Insalata Caesar con pollo o gamberi

26 31

Foglie di baby lattuga e quercia rossa, crumble di pane all'olio d'oliva, pomodori di magadino, caesar dressing, scaglie di Gran Padano  
*Baby-Salatblätter und roter Eichblattsalat, Brotkrümel mit Olivenöl, Magadino-Tomaten, Caesar-Topping, Grana Padano*  
Baby lettuce leaves and red oak leaf, bread crumble with olive oil, Magadino tomatoes, caesar dressing, Grana Padano  
*Feuilles de laitue bébé et chêne rouge, crumble de pain à l'huile d'olive, tomates Magadino, sauce César, Grana Padano*

## Insalata Caprese

25

Mozzarella di bufala, pomodorini gialli e rossi di Magadino e pepe del Vallemaggia  
*Büffelmozzarella, gelbe und rote Tomaten von Magadino und Pfeffer aus dem Vallemaggia*  
Buffalo mozzarella, yellow and red tomatoes from Magadino and Vallemaggia pepper  
*Mozzarella de bufflonne, tomates jaunes et rouges de Magadino et poivre de la Vallemaggia*

## Thai beef salad

30

Insalata a foglie con tataki di manzo, crescione, germogli di soia e di barbabietola, spinacini, carote, sesamo, menta, anacardi, peperoncini verdi dolci, cipollotto e thai dressing  
*Blattsalat mit Rinds-Tataki, Brunnenkresse, Sojasprossen, Rübensprossen, Spinat, Karotten, Sesam, Minze, Cashewkerne, süßem grünem Chili, Frühlingszwiebeln und Thai-Dressing*  
Leaf salad with beef tataki, watercress, soybean sprouts, beet sprouts, spinach, carrots, sesame, mint, cashew, sweet green chili, spring onion and Thai dressing  
*Salade de feuilles avec tataki de bœuf, cresson, germes de soja et de betteraves, épinards, carottes, sésame, menthe, anacardes, piment vert doux, oignons de printemps et vinaigrette thaï*

## Poke Bowl

22

Riso, edamame, ravanelli, sesamo nero, avocado e melone  
*Reis, Edamame, Radieschen, schwarzer Sesam, Avocado und Melone*  
Rice, edamame, radishes, black sesame, avocado and melon  
*Riz, edamame, radis, sésame noir, avocat et melon*

## + Salmerino Marinato

32

*Marinierter Saibling*  
Marinated char  
*Omble mariné*

## ZUPPE

- Zuppa di citronella e curry**  16  
*Zitronengrassuppe mit Curry*  
Lemongrass soup with curry  
*Soupe à la citronnelle et curry*
- Gazpacho di pomodoro**  18
- + **Con gamberi rossi e stracciatella di bufala** 30  
*Mit roten Garnelen und Büffel-Stracciatella*  
With red prawns and buffalo stracciatella  
*Avec crevettes rouges et stracciatella de bufflonne*

## PASTA

- Spaghetti Bio alle vongole veraci** 30  
*Spaghetti mit Venusmuscheln*  
Spaghetti with clams  
*Spaghetti aux palourdes*
- Ravioli del Plin** 32  
Ripieni di brasato di manzo, funghi misti e tarassaco spadellato  
*Gefüllt mit geschmortem Rindfleisch, gemischten Pilzen und gebratenem Löwenzahn*  
Stuffed with braised beef, mixed mushrooms and sautéed dandelion  
*Farcis de bœuf braisé, champignons mélangés et dente de lion sauté*
- Risotto Marina** 28  
Con aglio, olio, peperoncino e limone, salmerino marinato e le sue uova  
*Mit Knoblauch, Öl, Chili und Zitrone, marinierter Saibling und seine Eier*  
With garlic, oil, chilli and lemon, marinated char and its eggs  
*Avec ail, huile, piment et citron, omble mariné et ses œufs*
- Lasagnetta aperta** 26  
Sfoglia di pasta all'uovo fatta in casa, ragù di pesce, mazzancolle e aneto  
*Hausgemachte Eiernudeln, Fischragout, Garnelen und Dill*  
Home-made egg noodles, fish ragout, striped prawn and dill  
*Nouilles faites maison, ragoût de poisson, crevettes caramote et aneth*
- Orzotto alla trapanese**  24  
Con pesto di pomodori secchi, mandorle e basilico  
*Gerstenrisotto mit Pesto aus getrockneten Tomaten, Mandeln und Basilikum*  
Barley risotto with sun-dried tomato pesto, almonds and basil  
*Risotto d'orge avec pesto de tomates séchées, amandes et basilic*

\* Pasta senza glutine / *glutenfreie Pasta*  
gluten-free pasta / *pasta sans gluten*

20 minuti

## PLANT BASED

### Melanzana ticinese

28

Cotta a bassa temperatura e poi grigliata con cipollotti, basilico e pomodorini

*Tessiner Aubergine bei niedriger Temperatur gegart und dann gegrillt mit Frühlingszwiebeln, Basilikum und Kirschtomaten*

Ticino aubergine cooked at low temperature and then grilled with spring onions, basil and cherry tomatoes

*Aubergine tessinoise cuite à basse température et grillée avec oignons printaniers, basilic et tomates cerises*

### Variazione di mais

24

Arrostito, crema, pop corn salati e baby mais all'agrodolce

*Variationen von Mais, geröstet, Creme, gesalzenem Popcorn und süß-saurem Babymais*

Variation of corn, roasted, cream, salted popcorn and sweet and sour baby corn

*Variation de maïs, rôti, crème, popcorn salé et baby maïs aigre-doux*

### Planted Chicken

30

Con cuore di lattuga arrostito e maionese vegana al curry

*Planted Chicken mit gebratenem Salatherz und veganer Curry-Mayonnaise*

Planted Chicken with roasted lettuce heart and vegan curry mayonnaise

*Planted Chicken avec cœur de laitue rôti et mayonnaise végétalienne au curry*

## PESCI

### Orata all'acqua pazza

44

Aromatizzata allo zenzero ed erbe, patate fondenti e verdure

*Goldbrasse in einer mit Ingwer und Kräutern gewürzten Fischbrühe, Fondant-Kartoffeln und Gemüse*

Gilthead bream in fish broth scented with ginger and herbs, fondant potatoes and vegetables

*Daurade dans un bouillon de poisson aromatisé au gingembre et aux herbes, pommes de terre fondantes et légumes*

### Bocconcini di lucio perca

46

Con bietole spadellate, riso nero e salsa alla citronella

*Zanderstückchen mit gebratenem Mangold, schwarzer Reis und Zitronengrassauce*

Pikeperch chunks with sautéed chard, black rice and lemongrass sauce

*Morceaux de sandre avec blettes rôties, riz noir et sauce à la citronnelle*

### Polpo

44

Con patate schiacciate all'olio extra vergine, cuore di lattuga, salsa ai peperoni affumicati e maionese di polpo

*Oktopus mit Kartoffelpüree an nativem Olivenöl extra, Kopfsalatherz, geräucherte Pfeffersauce und Oktopus Mayonnaise*

Octopus with mashed potatoes with extra virgin olive oil, lettuce heart, smoked pepper sauce and octopus mayonnaise

*Poulpe avec purée de pommes de terre à l'huile d'olive extra vierge, cœur de laitue, sauce au poivrons fumés et mayonnaise au poulpe*

# CARNI

## Diàframma di manzo

46

Con rucola, Grana Padano, mostarda di capperi fatta in casa, jus di carne e patatine fritte

*Zwerchfell vom Rind mit Rucola, Grana Padano, hausgemachtem Kapernsenf, Fleischjus und Pommes Frites*

Beef skirt steak with rocket, Grana Padano, homemade caper mustard, meat jus and French fries

*Diaphragme de bœuf avec roquette, Grana Padano, moutarde aux câpres maison, jus de viande et pommes frites*

## Chicken Satay

44

Suprema di pollo con salsa all'agro dolce, tagliatelle di riso, verdure e funghi saltati alla salsa di soia con salsa al burro d'arachidi

*Hähnchenbrust mit süss-sauer Sauce, Reismudeln, Gemüse und Pilzen sautiert in Sojasauce mit Erdnussbuttersauce*

Chicken breast with sweet and sour sauce, rice noodles, vegetables and mushrooms sautéed in soy sauce with peanut butter sauce

*Suprême de poulet avec sauce aigre-douce, nouilles de riz, légumes et champignons sautés à la sauce de soja avec sauce au beurre de cacahuètes*

## Vitello al "bagnét verd"

48

Magatello di vitello tiepido cotto a bassa temperatura, salsa verde piemontese al prezzemolo e giardiniera di verdure fatta in casa

*Lauwarmes Kalbs-Magatello gekocht bei niedriger Temperatur, Piemonteser Petersiliensauce und eingelegtem Gemüse*

Lukewarm veal magatello cooked at low temperature, Piedmont-style parsley sauce and pickled vegetables

*Magret de veau tiède, cuit à basse température, sauce au persil à la Piémontaise et légumes marinés*

Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono provocare allergie o intolleranze.

*Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

Dear guest, our staff will be pleased to inform you on request about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

*Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*

Manzo / Rind / Beef / Boeuf

Vitello / Kalb / Veal / Veau

Pollo / Huhn / Chicken / Poulet

Molluschi / Muscheln / Shellfish / Mollusques

Crostacei / Krustentiere / Crustaceans / Crustacés

Pesce / Fisch / Fish / Poisson

Svizzera

Svizzera

Svizzera, Italia, Francia

Italia, Marocco, Mare Mediterraneo

Italia, Mare Mediterraneo

Svizzera, Italia, Svezia, Norvegia

Islanda, Mare Mediterraneo



Vegetariano / vegetarisch / vegetarian / végétarien




Piatti Moving Mountains / Moving Mountains Gerichte

Moving Mountains dishes / Plats Moving Mountains



## DESSERT

<b>Tiramisù Marina</b>	14
<b>Nido di rondine</b>	14
Pasta Kataifi, mousse di yoghurt, sesamo nero e sorbetto al limone <i>Kataifi, Joghurtmousse, schwarzer Sesam und Zitronensorbet</i> Kataifi, yogurt mousse, black sesame and lemon sorbet <i>Pâtes kataifi, yaourt mousse, sésame noir et sorbet au citron</i>	
<b>Biscotto di grano saraceno</b> 	16
Con crema al cioccolato fondente, sorbetto alle fragole e fragole fresche <i>Buchweizenbiskuit mit Schokoladencreme und frische Erdbeeren</i> Buckwheat biscuit, dark chocolate cream and fresh strawberries <i>Biscuit de sarrasin, crème au chocolat noir et fraises fraîches</i>	
<b>Delizia al pistacchio e lampone</b>	16
Mousse al pistacchio e gelatina di lamponi, biscotto di pasta frolla e namelaka al cioccolato bianco <i>Pistazienmousse und Himbeergelee, Butterkeks und weisser Schokoladen-Namelaka</i> Pistachio mousse and raspberry jelly, shortbread biscuit and white chocolate namelaka <i>Mousse de pistache et gelée de framboise, biscuit sablé et namelaka au chocolat blanc</i>	
<b>Tortino al cioccolato</b>	16
Con cuore fondente e gelato al lampone <i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Himbeereis</i> Chocolate cake with liquid heart and raspberry ice cream <i>Fondant au chocolat et glace aux framboises</i>	
<b>GELATI</b>	
<b>Coupe Marina</b>	14
Gelato alla vaniglia, fragole fresche, e panna montata <i>Vanilleeis, Frische Erdbeeren und Schlagsahne</i> Vanilla ice cream, fresh strawberries and whipped cream <i>Glace à la vanille, fraises fraîches et crème chantilly</i>	
<b>Coupe Cioccolato</b>	14
Gelato alla stracciatella e al cioccolato, panna montata e salsa al cioccolato <i>Stracciatella und Schokoladeneis, Sahne und Schokoladensauce</i> Chocolate and stracciatella ice cream, whipped cream and chocolate sauce <i>Glace au chocolat et stracciatella, crème chantilly et sauce au chocolat</i>	
<b>Tazza Affogato</b>	8
Una pallina di gelato alla vaniglia e un espresso <i>Eine Kugel Vanilleeis und ein Espresso</i> One scoop of vanilla ice cream and an espresso <i>Une boule de glace à la vanille et un espresso</i>	