

GELATI ^v

Vaniglia, cioccolato nero, caffè,
pistacchio, stracciatella, nocciola

pro Kugel/per scoop 5.–

SORBETTI ^{v+}

Lampone, limone, fragola,
arancia sanguigna, mango

pro Kugel/per scoop 5.–

DOLCI

PANNA COTTA AI LAMPONI

Panna cotta mit Himbeersauce
Panna cotta with raspberry sauce

15.–

CREMA AL CAMELLO

Caramelköppli
Crème caramel

15.–

TIRAMISÙ

16.–

DUO DI MOUSSE AL CIOCCOLATO

Schokoladenmousse-Duo
Duo of chocolate mousse

16.–

TORTA DELLA NONNA CON GELATO ALLA NOCCIOLA

Kuchen nach Grossmutter's Art
mit Haselnussglace
*Traditional cake à la grandmother
with hazelnut ice cream*

16.–

CHEESECAKE AL PISTACCHIO

Cheesecake with pistachios

16.–

CHEESECAKE AI LAMPONI

Cheesecake with raspberry sauce

16.–

BOCCONCINI «GIOIA»

pro Stück/per piece 2.50

VINI CONSIGLIATI

ALEATICO

SOVANA SUPERIORE DOC

Aldobrandesca, Toscana

8.– / 4 cl

MUFFATO DELLA SALA UMBRIA IGT

Castello della Sala, Umbria

10.– / 4 cl

LIQUORI

LIMONCELLO

10.– / 4 cl, 28°

MIRTO DI SARDEGNA

10.– / 4 cl, 32°

GRAPPA

TIGNANELLO

Tenuta Tignanello, Toscana

11.– / 2 cl, 42°

ORO

Tenuta Vallocaia, Toscana

11.– / 2 cl, 42°

BAROLO BUSSIA

Prunotto, Piemonte

10.– / 2 cl, 45°

WHISKY

OBAN SINGLE MALT

21.– / 4 cl, 43°

LAGAVULIN SINGLE MALT

21.– / 4 cl, 43°

MACCALLAN

25.– / 4 cl, 40°

FOUR ROSES

15.– / 4 cl, 45°

FORMAGGI ITALIANI

Parmigiano reggiano 30 mesi **11.–**

Gorgonzola **11.–**

Pecorino al tartufo **11.–**

Fonduta di Taleggio al tartufo nero **23.–**

(Seasonally available: fonduta di Taleggio al tartufo bianco **36.–**)

FORMAGGI ASSORTITI

Parmigiano reggiano 30 mesi, Gorgonzola, Pecorino al tartufo, Taleggio **19.–**

*Nella tradizione della cucina povera le nostre mamme
servivano un filo d'olio extra vergine d'oliva sopra al formaggio.*

È da provare.