

Dolci / desserts

Crema bruciata <i>Crème Brûlée</i> <i>Burnt cream</i>	11.50
Mousse al cioccolato (v)	16.50
Tiramisù fatto in casa	15.50
Panna cotta con polpa di frutta <i>Panna Cotta mit Fruchtsauce</i> <i>Cream flan with fruit sauce</i>	15.00
Tortina al limone (v) <i>Tartelette mit Zitronenfüllung</i> <i>Lemon tartlet</i>	10.50
Carpaccio di ananas con gelato al cocco (v) <i>Ananas-Carpaccio mit Kokosglacé</i> <i>Pineapple carpaccio with coconut ice-cream</i>	18.00
Affogato al caffè (v) <i>Vanilleglace mit Kaffee und Amaretto</i> <i>Vanilla ice-cream with coffee and Amaretto</i>	12.50
Cassata con frutta fresca <i>Sizilianische Eisspezialität mit frischen Früchten</i> <i>Sicilian ice cream speciality with fresh fruits</i>	12.50
Tortino caldo al cioccolato con cuore fondente <i>Warmer Schokoladenkuchen mit schmelzendem Herzen</i> <i>Warm chocolate cake with melting heart</i>	16.00

Semifreddo di nocciole con cioccolato fondente (v) <i>Haselnuss-Halbgefrorenes mit geschmolzener Schokolade</i> <i>Hazelnut semifreddo with melted chocolate</i>	15.50
--	-------

Formaggi / Cheese (v)

Parmigiano reggiano • Gorgonzola • Taleggio Pecorino • Fontina una sorta / eine Sorte / one type assortito / assortiert / assorted	12.50 19.00
---	----------------

Piccoli dolci (v)

Bocconcini «Gioia» <i>Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade.</i> <i>Aus italienischer Manufaktur.</i> <i>Ice-cream cubes covered with tender chocolate.</i> <i>From Italian manufactory.</i> per pezzo / pro Stück / per piece	2.50
---	------

Gelati / ice-cream (v)

Vaniglia • Cioccolato • Caffè Pistacchio • Stracciatella • Cocco • Caramello salato Vanilla • Chocolate • Coffee • Pistachio • Stracciatella • Coconut • Salted caramel per pallina / pro Kugel / per scoop	4.50
--	------

Sorbetti / Sherbets (v+)

Limone • Fragola • Frutta di passione • Mango • Arancia sanguigna Lemon • Strawberry • Passionfruit • Mango • Blood Orange per pallina / pro Kugel / per scoop	4.50
--	------

(v) vegetarisch, vegetarian

(v+) vegan

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt./861109.25

I nostri vini dolci

Muffato della Sala <i>Umbia igt</i>	<i>Antinori</i>	4cl	11
--	-----------------	-----	----

Malvasia delle Lipari <i>Passito doc</i>	<i>Hauner</i>	4cl	11
---	---------------	-----	----

Vigna Senza Nome <i>Moscato d'Asti docg</i>	<i>Braida</i>	37.5cl	32
--	---------------	--------	----

Dolce Sinfonia Tenuta Vallocaia <i>Trebbiano, Malvasia bianca lunga</i>	<i>Bindella</i>	4cl	11
--	-----------------	-----	----

il ristorante



Bindella