Pasticceria

Tortino al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia [V] — 16
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace
Lukewarm chocolate cake with vanilla ice-cream

Mousse al cioccolato bianco e amarene [V] — 14
Weisses Schokoladenmousse mit Sauerkirschen
White chocolate mousse with sour cherries

Tiramisù — 14
Mascarpone, Löffelbisquit, Kaffee
Mascarpone, ladyfingers, coffee

Semifreddo all'arancia [V] — 14
Orangenparfait
Orange parfait

Zabaione con gelato alla vaniglia [V] — 18
Zabaione mit Vanilleglace
Zabaglione with vanilla ice cream

Gioia [V] — 2.5
Cioccolato, Panna, Fragola, Caffè — pro Stück
Chocolate, cream, strawberry, coffee — *per piece*

Gelati & Sorbetti – a scelta

Gelati / Ice-cream [V] — 5
Cioccolato, Pistacchio di Bronte, Vaniglia,
Caramello salato [V+], Doppio espresso — pro Kugel
Chocolate, Bronte pistachios, vanilla,
salted caramel [V+], double espresso — *per scoop*

Sorbetti / Sorbets [V+] — 5
Arancia rossa, Fragola, Limone, Mango — pro Kugel
Blood orange, strawberry, lemon, mango — *per scoop*

V vegetarisch· vegetarian
V+ vegan

Formaggi Italiani

Formaggi misti [V] **19**
Auswahl an italienischem Weich- und Hartkäse, Feigensenf, Früchtebrot
Selection of Italian soft and hard cheese, fig mustard, fruit bread

Gorgonzola [V] **13**

Taleggio [V] **13**

Parmigiano Reggiano «Vacche rosse» [V] **13**

Vini Dolci

4 cl

Muffato della Sala – Castello della Sala, Umbria **10**
Sauvignon blanc, Grechetto

Ornus dell'Ornellaia – Ornellaia, Toscana **19**
Petit Manseng

Dolce Sinfonia Vin Santo – Bindella, Toscana **19**
Trebbiano, Malvasia bianca lunga

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
For information about allergenics please ask our employees.

Preise in CHF inkl. MwSt./Prices in CHF incl. VAT/10.26

V vegetarisch· vegetarian
V+ vegan