I nostri dolci

Come da tradizione italiana, i nostri dolci sono preparati con grande cura e sono sempre freschi di giornata. Per questo motivo la nostra selezione varia a seconda della stagione, dell'assortimento e della produzione del momento.

Wie in Italien üblich, entstehen unsere Dolci mit viel Sorgfalt und täglich frisch. Deshalb variiert unsere Auswahl je nach Saison, Sortiment und aktueller Produktion.

As is customary in Italy, our dolci are made with great care and are fresh every day. Our selection therefore varies depending on the season, our range and current production.

Dolci

Panna cotta con salsa di lamponi [V] Rahmköpfchen mit Himbeersauce *Cream pudding with raspberry sauce*		10
Cassata siciliana con salsa ai frutti di bosco [V] Sizilianische Eisspezialität mit Waldbeersauce *Sicilian ice-cream speciality with forest berry sauce*		10
Tortino al cioccolato fondente con salsa alla vaniglia [V] Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanillesauce *Warm chocolate cake with vanilla sauce*		14.5
Sorbetto al limone con vodka e ciliegie candite [V+] Zitronensorbet mit Wodka und kandierten Kirschen *Lemon sorbet with vodka and candied cherries*		12
Tiramisù		13
Affogato al caffè [V] Vanilleglace mit Kaffee und Amaretto *Vanilla ice cream with coffee and Amaretto*		12
Bocconcini «Gioia» [V] Glace-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur. *Ice-cream cubes coated in delicate chocolate.* *From an Italian manufactory.*	per pezzo	3
Cheesecake alla mela [V] Apfel-Käsekuchen *Apple cheesecake*		14

Gelati V

Vaniglia Vanille *Vanilla*	per pallina	4.5
Cioccolato Schokolade *Chocolate*	per pallina	4.5
Stracciatella	per pallina	4.5
Caffè Kaffee *Coffee*	per pallina	4.5
Pistacchio Pistazie *Pistachio*	per pallina	4.5

Sorbetti V+

Limone Zitrone *Lemon*	per pallina	4.5
Mango	per pallina	4.5
Fragola Erdbeere *Strawberry*	per pallina	4.5

Formaggi V

	un tipo a scelta
Gorgonzola	6
Taleggio	6
Parmigiano Reggiano	6
Pecorino	6

Tentazione

Vin Santo di Montepulciano con cantucci	12.5

Vini dolci

Picolit – Colli Orientali docg Torre Rosazza, Friuli *Picolit*	4 cl 50 cl	11 65
Dolce Sinfonia – Vin Santo di Montepulciano doc Tenuta Vallocaia – Bindella, Toscana *Trebbiano, Malvasia bianca lunga*	4 cl 37.5 cl	12.5 75
Maximo «Botrytis cinerea» igt Umani Ronchi, Marche *Sauvignon blanc*	4 cl 37.5 cl	9.5 56
Vigna Senza Nome – Moscato d'Asti docg Braida, Piemonte *Moscato bianco*	37.5 cl	32

Grappe

Grappa Lo Chardonnay – Monovitigno [V+] (Barrique) Nonino, Friuli	41°	8.5
Grappa Il Sauvignon blanc – Monovitigno [V+] Nonino, Friuli	41°	8.5
Grappa Antica Cuvée Riserva [V+] (5 Jahre Barrique) Nonino, Friuli	43°	12
Grappa Riserva 8 years [V+] (8 Jahre Barrique) Nonino, Friuli	43°	15
ÙE La Riserva dei Cent'anni [V+] (14 Jahre Barrique) Nonino, Friuli	45°	18.5
Grappa Invecchiata di Bricco dell'Uccellone [V+] Braida, Piemonte	44°	12.5
Grappa stravecchia di San Leonardo San Leonardo, Trentino	45°	12
Grappa Tignanello Marchesi Antinori – Tenuta Tignanello, Toscana	42°	11
Oro – Grappa di Vino Nobile di Montepulciano Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana	43°	11
Grappa Barili di Sassicaia – Poli Distillerie Tenuta San Guido, Toscana	40°	15

v vegetariano / vegetarisch / vegetarian
v+ vegano / vegan

Preise in CHF inkl. MwSt. / 730 / 10.26