

# Amalfi

## **Carta dei dolci**

Dessertkarte

*dessert menu*

## Dolci

Panna cotta con salsa di lamponi <sup>∨</sup> Rahmköpfchen mit Himbeersauce <i>Cream pudding with raspberry sauce</i>	10
Cassata siciliana con salsa ai frutti di bosco <sup>∨</sup> Sizilianische Eisspezialität mit Waldbeersauce <i>Sicilian ice-cream speciality with forest berry sauce</i>	10
Tortino al cioccolato fondente con salsa alla vaniglia <sup>∨</sup> Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanillesauce <i>Warm chocolate cake with vanilla sauce</i>	14.5
Sorbetto al limone con vodka e ciliegie candite <sup>∨+</sup> Zitronensorbet mit Wodka und kandierten Kirschen <i>Lemon sorbet with vodka and candied cherries</i>	12
Tiramisù	13
Affogato al caffè <sup>∨</sup> Vanilleglace mit Kaffee und Amaretto <i>Vanilla ice cream with coffee and Amaretto</i>	12
Bocconcini «Gioia» <sup>∨</sup> Glace-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur. <i>Ice-cream cubes coated in delicate chocolate. From an Italian manufactory.</i>	per pezzo 3
Tris di dolci <sup>∨</sup>	14.5
Mousse al cioccolato bianco, tartelletta alla frutta, torta foresta nera Dessertvariation Weisses Schokoladenmousse, Fruchttartelette, Schwarzwäldertorte <i>Dessert selection White chocolate mousse, fruit tartlet, Black Forest cake</i>	
Delizia al limone <sup>∨</sup> Italienisches Zitronentörtchen mit leichter Crèmefüllung <i>Italian lemon tartlet with a light cream filling</i>	14.5

## Gelati <sup>v</sup>

Vaniglia	per pallina	4.5
Vanille		
<i>Vanilla</i>		
Cioccolato	per pallina	4.5
Schokolade		
<i>Chocolate</i>		
Stracciatella	per pallina	4.5
Caffè	per pallina	4.5
Kaffee		
<i>Coffee</i>		
Pistacchio	per pallina	4.5
Pistazie		
<i>Pistachio</i>		

## Sorbetti <sup>v+</sup>

Limone	per pallina	4.5
Zitrone		
<i>Lemon</i>		
Mango	per pallina	4.5
Fragola	per pallina	4.5
Erdbeere		
<i>Strawberry</i>		
Frutto della passione	per pallina	4.5
Passionsfrucht		
<i>Passion fruit</i>		

## Formaggi <sup>v</sup>

Gorgonzola	6
Taleggio	6
Parmigiano Reggiano	6
Pecorino	6

## Tentazione

Vin Santo di Montepulciano doc	
con cantucci	12.50

## Vini dolci

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

## Grappe

Grappa Lo Chardonnay – Monovitigno <sup>V+</sup> (Barrique) Nonino, Friuli	41°	8.5
Grappa Il Sauvignon blanc – Monovitigno <sup>V+</sup> Nonino, Friuli	41°	8.5
Grappa Antica Cuvée Riserva <sup>V+</sup> (5 Jahre Barrique) Nonino, Friuli	43°	12
Grappa Riserva 8 years <sup>V+</sup> (8 Jahre Barrique) Nonino, Friuli	43°	15
ÙE La Riserva dei Cent’anni <sup>V+</sup> (14 Jahre Barrique) Nonino, Friuli	45°	18.5
Grappa Invecchiata di Bricco dell’Uccellone <sup>V+</sup> 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