

# Tentazioni

## Dolci

<b>Tiramisù Vallocaia</b>		<b>14</b>
<b>Panna cotta alla vaniglia con composta stagionale</b>		<b>14</b>
Vanille-Panna-cotta mit saisonalem Kompott <i>Vanilla panna cotta with seasonal compote</i>		
<b>Tortino al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia</b>	dura circa 15 minuti dauert etwa 15 Minuten <i>takes about 15 minutes</i>	<b>16</b>
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleglace <i>Warm chocolate cake with vanilla ice-cream</i>		
<b>Torta della nonna</b>		<b>12</b>
Toskanische Mürbeteigtorte mit Zitronen-Vanillecrème, Mandeln und Pinienkernen <i>Tuscan shortcrust tart with lemon and vanilla cream, almonds and pine nuts</i>		
<b>Semifreddo ai lamponi</b>		<b>12</b>
Himbeer-Semifreddo <i>Raspberry semifreddo</i>		
<b>Carlotta al dulce de leche, colpevolmente buona</b>		<b>12</b>
Charlotte mit Dulce-de-leche-Füllung <i>Dulce de leche charlotte</i>		
<b>Formaggi</b>		
<b>Pecorino toscano, fresco e stagionato</b>		<b>12</b>
<b>Parmigiano Reggiano, stagionato almeno 30 mesi</b>		<b>12</b>
<b>Taleggio</b>		<b>10</b>
<b>Formaggi misti</b>		<b>18</b>
Accompagnati da marmellata di fichi e senape e da un delizioso miele di acacia Mit Feigen-Senf-Konfitüre und feinem Akazienhonig <i>Served with fig and mustard jam and fine acacia honey</i>		
<b>Unsere Empfehlungen für den kleinen Hunger:</b>		
<b>Affogato al caffè</b>		<b>9.5</b>
Vanilleglace mit Espresso <i>Vanilla ice-cream with espresso</i>		
<b>Assaggio di Tiramisù accompagnato da espresso, caffè o tè</b>		<b>9.5</b>
Kleine Kostprobe von Tiramisù, serviert mit Espresso, Kaffee oder Tee <i>Small taste of Tiramisù, served with espresso, coffee or tea</i>		
<b>Bocconcini «Gioia» a scelta</b>	al pezzo pro Stück <i>per piece</i>	<b>2.5</b>
Glacwürfel, umhüllt von zarter Schokolade <i>Ice-cream cube covered in fine chocolate</i>		
<b>Gioia con espresso, caffè o tè</b>		<b>6.5</b>
Ein Gioia mit Espresso, Kaffee oder Tee <i>One Gioia with espresso, coffee or tea</i>		
<b>Gelati e sorbetti</b>	alla pallina pro Kugel <i>per scoop</i>	<b>4.5</b>
Vaniglia, cioccolato, caffè, stracciatella <i>Limone, fragola, mango</i>		

## Vini da dessert del Vallocaia

aus Vallocaia 4 cl 37.5 cl  
*from Vallocaia*

**Dolce Sinfonia 2018** 12.5 75

Vin Santo di Montepulciano doc  
*Trebbiano, Malvasia bianca*

**Dolce Sinfonia Occhio di Pernice 2018** 14.5 92

Vin Santo di Montepulciano doc  
*Sangiovese*

## Grappa

aus Vallocaia und von unseren Produzenten aus der Toskana Vol.-% 2 cl  
*from Vallocaia and from our other Tuscan producers*

**Grappa ORO di Vino Nobile di Montepulciano** – Tenuta Vallocaia 43° 11

**Grappa Tignanello** – Antinori, Tenuta Tignanello 42° 11

**Grappa di Brunello** – Castello Banfi 45° 10

**Grappa Eligo dell'Ornellaia** – Ornellaia 42° 13

**Grappa Barili di Sassicaia** – Poli Distillerie 40° 15

**Grappa Nonino Riserva 5 anni** – Nonino Distillerie 40° 13

## Digestivi

**Ramazotti** Vol.-% 4 cl 30° 9

**Averna** 32° 9

**Amaro Montenegro** 23° 9

**Amaro del capo** 35° 9

**Fernet-Branca** 40° 9

**Amaretto** 28° 9

**Sambuca** 40° 9

**Limoncello** 30° 9