

LE DOLCEZZE

Tortino fondente al cioccolato ^g <i>Lauwarmes Schokoladenküchlein</i>	11
Cassata della casa ^g <i>Hausgemachte sizilianische Glace-Spezialität</i>	11
Tiramisù	11
Cheesecake alle fragole <i>Cheesecake mit Erdbeersauce</i>	11
Variazione di spuma ^g <i>Dunkles Schokoladenmousse und Himbeermousse</i>	11
Affogato ^g <i>Vanilleglacé übergossen mit Espresso</i>	8
Bocconcini "Gioia" ^v <i>Gelati-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade, aus italienischer Manufaktur</i>	<i>per pezzo</i> 2.5
Gelati ^{v/g} <i>Vaniglia, cioccolato, caffè, pistacchio, stracciatella</i>	<i>per pallina</i> 4.5
Sorbetti ^{v+/g} <i>Fragola, limone</i>	<i>per pallina</i> 4.5
Coppa Danimarca ^{v/g} <i>Vanilleglacé, Schokoladensauce, Schlagrahm</i>	12
Coppa Limoncello ^{v+/g} <i>Zitronensorbet, Limoncello</i>	12
Coppa al caffè ^{v/g} <i>Mokkaglace, Espresso, Schlagrahm</i>	12
Frappé ^{v/g} <i>Vaniglia, cioccolato, caffè, pistacchio, stracciatella, fragola, limone</i>	10

Moscato

Vigna Senza Nome - Moscato d'Asti docg ^{v+} <i>Moscato (moussierend) - Braida, Piemonte</i>	37.5cl 32
--	------------------

GRAPPE

ORO - Grappa di Vino Nobile di Montepulciano 43° <i>Tenuta Vallocaia/Bindella - Sangiovese</i>	2cl 11
Grappa Eligo dell'Ornellaia 42° <i>Ornellaia - Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot</i>	2cl 13.5
Grappa Tignanello 42° <i>Tenuta Tignanello - Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	2cl 11

BRANDY

Vecchia Romagna - Gio Buton 38° <i>Emilia-Romagna - Bologna</i>	2cl 8
---	--------------

LIQUORE

Limoncello 28°	4cl 8
Amaretto 28°	4cl 8

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
v = vegetarisch / v+ = vegan / g = glutenfrei

Preise in CHF inkl. MwSt./873/09.26