

Gelati (v)

Vaniglia • Cioccolato • Moca • Fior di Latte
Stracciatella • Pistacchio • Fragola

Sorbetti (v)

Limone • Mango • Lampone

Per pallina 3.5
Pro Kugel

v vegetarisch v+ vegan

I nostri vini dolci

Vigna Senza Nome – Moscato d’Asti 2014 10 cl 7
Braida, Piemonte

Vinsanto Tenute Marchese Antinori
Vinsanto del Chianti classico doc 4 cl 8
Antinori, Toscana

Dolce Sinfonia «Occhio di Pernice»
Vin Santo di Montepulciano doc 4 cl 12
Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana

Cantucci con Vinsanto 4 cl 11
Cantucci mit Vinsanto

La nostra grappa

Oro, Grappa di
Vino Nobile di Montepulciano 43° 2 cl 11
Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana

Dolci

Trilogia di mousse al cioccolato (v) <i>Dreierlei Schokoladenmousse</i>	12
Panna cotta ai lamponi <i>Panna cotta mit Himbeersauce</i>	10
Tiramisù	10
Macedonia alla menta (v+) <i>Frischer Fruchtsalat mit Minze</i>	10
Crostata della stagione con gelato alla vaniglia (v) <i>Saisonaler Kuchen mit Vanilleglacé</i>	10
Tegolino farcito di frutti di bosco e crema al mascarpone (v) <i>Caramelhüppe gefüllt mit Waldbeeren und Mascarponecrème</i>	12
Affogato al caffè (v) <i>Mokkaglacé mit Schlagrahm und einem Espresso übergossen</i>	12

Dolci piccoli

Bocconcini «Dai-Dai» (v) <i>Drei Gelati-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur. Mit Espresso oder Caffè serviert.</i>	9
Per pezzo <i>Pro Stück</i>	2

Formaggi (v)

Piatto misto di formaggi italiani <i>Drei verschiedene Käsespezialitäten aus Italien</i>	14
---	----