

## Dolci

<i>frutta fresca di stagione alla menta</i>	11
saisonale Früchte mit Pfefferminze	
<i>marinata al Maraschino</i>	14
mit Maraschino-Likör mariniert	
<i>affogato al caffè</i>	10
Vanilleglacé mit Espresso und Amaretto übergossen	
<i>sgroppino al limone</i>	12
Zitronensorbet mit Prosecco und einem Schuss Limoncello	
<i>panna cotta ai frutti di bosco tiepidi</i>	13
Rahmköpfchen mit lauwarmen Waldbeeren	
<i>tiramisù fatto in casa</i>	10
hausgemachtes Tiramisù	
<i>mousse al cioccolato</i>	12
hausgemachtes Schokoladenmousse	
<i>tortino al limone</i>	10
hausgemachtes Zitronencremetörtchen	
<i>tortino al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia</i>	14
lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleglacé (8 Minuten)	
<i>cassata siciliana</i>	12
sizilianische Dessertspezialität mit Maraschino-Likör	

## Piccoli dolci

### *bocconcini «Dai-Dai»*

Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade.  
Aus Italienischer Manufaktur.

per pezzo / pro Stück

2

## Gelati

*vaniglia • cioccolato • caffè • pistacchio • stracciatella*

## Sorbetti

*limone • fragola • frutta della passione • mango  
arancia sanguigna*

per pallina / pro Kugel

4

## Formaggi

*Parmigiano reggiano • Gorgonzola • Taleggio • Pecorino*

assortito / assortiert

14

## I nostri vini dolci

<i>Vigna Senza Nome</i> <i>Moscato d'Asti docg</i> Moscato (moussierend)	<i>Braida</i>	37.5 cl	29
<i>Dolce Sinfonia</i> <i>Vin Santo di Montepulciano doc</i> Trebbiano, Malvasia	<i>Bindella</i> <i>Tenuta Vallocaia</i>	4 cl	9.5
<i>Muffato della Sala - Umbria igt</i> Sauvignon blanc, Grechetto, Gewürztraminer, Riesling	<i>Antinori</i> <i>Castello della Sala</i>	4 cl	9.5