

# BOCCONCINI

---

## Etagère de mignardises

*Auswahl an kleinem Gebäck*

*Assorted cookie stand*

10

## «Dai-Dai»

*Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade*

*Aus italienischer Manufaktur*

—

*Ice cream cubes covered with tender chocolate*

*From Italian manufactory*

*Pro Stück / Per piece*

2

# DOLCE

---

---

**Himbeer-Parfait  
mit weisser Schokoladensauce**

*Raspberry parfait with white chocolate sauce*

14

**Warmes Schokoladen-Küchlein  
mit flüssigem Kern**

*Chocolate fondant*

14

**Bittermandel-Crème-brûlée**

*Bitter almond crème brûlée*

14

**Tiramisù gehüllt in weisser  
Schokolade mit Mokka sauce**

*Tiramisù wrapped in white chocolate with mocha sauce*

15

**Crêpe gefüllt mit Birnen und  
Rosinen, dazu Haselnussglacé**

*Crêpe filled with pears and raisins served with hazelnut ice cream*

13

**Toblerone-Mousse  
mit Cassiscoulis**

*Toblerone mousse with blackcurrant pulp*

14

# GRAN FINALE

---

---

## Selezione «terrace»

*Eine Auswahl unserer beliebtesten Desserts*

*A selection of our most favourite desserts*

*Für 2-3 Personen / For 2-3 persons*

39

# FORMAGGI

---

---

*Ausgewählte Schweizer und internationale Rohmilchkäse  
mit Nüssen, Chutney und Feigensenf*

—

*Selected Swiss and international raw-milk cheeses  
with nuts, chutney and fig mustard*

## Piccolo

*Kleiner Teller (4 Sorten)*

*Small plate (4 types)*

16

## Grande

*Grosser Teller (6 Sorten)*

*Large plate (6 types)*

24

# SORBETTI E GELATI

---

---

## Kugel / Scoop

*Mit oder ohne Rahm*

*With or without whipped cream*

4.5

*Mit Vodka, Prosecco oder Limoncello*

*With Vodka, Prosecco or Limoncello*

8

## Sorbet <sup>v+</sup>

*Zitronen-Limette*

*Erdbeer*

*Passionsfrucht*

*Zwetschge*

*Mango*

## Sherbet <sup>v+</sup>

*Lemon-lime*

*Strawberry*

*Passionfruit*

*Plum*

*Mango*

## Glacé

*Joghurt*

*Vanille*

*Schokolade*

*Haselnuss*

*Stracciatella*

*Sauerrahm*

*Kaffee-Kirsch*

*Pistazie*

## Ice cream

*Yogurt*

*Vanilla*

*Chocolate*

*Hazelnut*

*Stracciatella*

*Sour cream*

*Coffee-Kirsch*

*Pistachio*

# COPPE

---

---

## Coppa banana

*Bananenscheiben, Vanilleglacé, Erdbeer-Basilikum-Coulis, Schlagrahm*  
*Sliced banana, vanilla ice cream, strawberry-basil coulis, whipped cream*

14

## Coppa cioccolato & cocco

*Schokoladenglacé, Kokossauce, Schlagrahm, Kokosnuss-Flocken*  
*Chocolate ice cream, coco sauce, whipped cream, coconut fleaks*

15

## Coppa amarena

*Sauerrahmglacé, Amarena-Kirschen, Schlagrahm*  
*Sour cream ice cream, Amarena cherry, whipped cream*

14

## Coppa fragole

*Pistazienglacé, Vanilleglacé, marinierte Erdbeeren, Meringues, Doppelrahm*  
*Pistachio ice cream, vanilla ice cream, marinated strawberries, meringues, double cream*

14

## Coppa yogurt alle prugne

*Geschlagenes Joghurtglacé mit Zwetschgenkompott*  
*Whipped frozen yogurt with plum compote*

14

## Bacio

*Haselnussglacé, Schokoladensauce, gebrannte Haselnüsse und Schlagrahm*  
*Hazelnut ice cream, chocolate sauce, caramelized hazelnuts and whipped cream*

14

# COPPE CON ALCOHOL

---

## Café Glacé an Kirsch

*Geschlagenes Kaffeeglacé mit Kirsch und Schlagrahm*  
*Whipped coffee ice cream with kirsch and whipped cream*

13

## Coppa «terrasse»

*Warme Brownies, geschlagenes Vanilleglacé, Baileys und Schlagrahm*  
*Warm brownies, whipped vanilla ice cream, Baileys and whipped cream*

15

# PER I BAMBINI

---

## Kindertraum

*Stracciatellaglacé, Schokoladenperlen, Smarties und Schlagrahm*  
*Stracciatella ice cream, chocolate pearls, Smarties and whipped cream*

5.5

# VINI DA DESSERT

---

---

Malvasia delle Lipari doc

*Hauner*

5 cl 9.5

Vin Santo del Chianti  
classico doc

*Antinori*

5 cl 9

Picolit - Colli Orientali  
del Friuli Picolit docg

*Torre Rosazza*

5 cl 9.5

Vigna Senza Nome  
Moscato d'Asti docg

*Braida*

10 cl 7

75 cl 49

Brachetto d'Acqui docg

*Braida*

10 cl 8.5

Muscat de Beaumes  
de Venise ac

*Vidal-Fleury*

5 cl 8.5

Château Guiraud

*1er cru classé - Sauternes*

5 cl 7.5

# GRAPPE & MARC

---

## Grappa di Barolo Bussia

*Prunotto*  
45° - 2 cl 10

## Grappa «Il Moscato»

*Nonino*  
41° - 2 cl 9

## Grappa «Fragolino»

*Nonino*  
45° - 2 cl 13

## Grappa «Antica Cuvée Riserva»

*Nonino*  
43° - 2 cl 13

## UE «La Riserva dei Cent'anni Nonino»

*Nonino*  
45° - 2 cl 19

## Grappa stravecchia di San Leonardo

*Tenuta San Leonardo*  
45° - 2 cl 13

## Grappa di Vallocaia

*Bindella - Tenuta Vallocaia*  
42° - 2 cl 9

## Grappa Oro di Vallocaia

*Bindella - Tenuta Vallocaia*  
43° - 2 cl 11

## Grappa di Brunello

*Castello Banfi*  
45° - 2 cl 10

## Grappa di Tignanello

*Antinori - Tenuta Tignanello*  
42° - 2 cl 11

## Grappa Eligo dell'Ornellaia

*Ornellaia*  
42° - 2 cl 13

## Grappa Barili di Sassicaia

*Poli Distillerie*  
40° - 2 cl 15

## Marc de Bourgogne

*Vincent Jacoulet*  
45° - 2 cl 10