

Dolci / Desserts

Crema bruciata <i>Crème Brûlée</i> <i>Burnt cream</i>	11.50
Mousse al cioccolato (v)	16.50
Tiramisù fatto in casa	15.50
Panna cotta con polpa di frutta <i>Panna Cotta mit Fruchtsauce</i> <i>Cream flan with fruit sauce</i>	15.00
Tortina al limone (v) <i>Tartelette mit Zitronenfüllung</i> <i>Lemon tartlet</i>	10.50
Carpaccio di ananas con gelato al cocco (v) <i>Ananas-Carpaccio mit Kokosglace</i> <i>Pineapple carpaccio with coconut ice-cream</i>	18.00
Affogato al caffè (v) <i>Vanilleglace mit Kaffee und Amaretto</i> <i>Vanilla ice-cream with coffee and Amaretto</i>	12.50
Cassata con frutta fresca <i>Sizilianische Eisspezialität mit frischen Früchten</i> <i>Sicilian ice cream speciality with fresh fruits</i>	12.50
Zuppa Inglese all'Alchermes (v) <i>Italienisches Biskuit-Dessert mit Kräuterlikör</i> <i>Italian biscuit dessert with herbal liqueur</i>	18.50

Piccoli dolci (v)

Bocconcini «Gioia» <i>Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade.</i> <i>Aus italienischer Manufaktur.</i> <i>Ice-cream cubes coated with tender chocolate.</i> <i>From Italian manufactory.</i>	per pezzo / pro Stück / per piece	2.50
---	-----------------------------------	------

Gelati / Ice-cream (v)

Vaniglia • Cioccolato • Caffè Pistacchio • Stracciatella • Cocco • Caramello salato Vanilla • Chocolate • Coffee • Pistachio • Stracciatella • Coconut • Salted caramel	per pallina / pro Kugel / per scoop	4.50
---	-------------------------------------	------

Sorbetti / Sorbets (v+)

Limone • Fragola • Ananas Frutta di passione • Mango • Arancia sanguigna Lemon • Strawberry • Pineapple • Passionfruit • Mango • Blood orange	per pallina / pro Kugel / per scoop	4.50
---	-------------------------------------	------

Formaggi / Cheese (v)

Parmigiano reggiano • Gorgonzola • Taleggio Pecorino • Fontina	una sorta / eine Sorte / one type	12.50
	assortito / assortiert / assorted	19.00

(v) vegetarisch, vegetarian

(v+) vegan

Preise in CHF inkl. MwSt./1861/02.24

I nostri vini dolci

Vin Santo del Chianti classico doc <i>Tenute Marchese Antinori</i>	<i>Antinori</i>	4cl	9
Muffato della Sala <i>Umbria igt</i>	<i>Antinori</i>	4cl	10
Malvasia delle Lipari <i>Passito doc</i>	<i>Hauner</i>	4cl	9.50
Vigna Senza Nome <i>Moscato d'Asti docg</i>	<i>Braida</i>	37.5cl	32
Dolce Sinfonia Tenuta Vallocaia <i>Trebbiano, Malvasia bianca lunga</i>	<i>Bindella</i>	4cl	9.50

il Ristorante



Bindella