

---

## GELATI <sup>V</sup>

Vaniglia, cioccolato nero, caffè,  
pistacchio, stracciatella, nocciola

## SORBETTI <sup>V+</sup>

Lampone, limone, fragola, arancia sanguigna, mango

pro Kugel 5.-

---

## VINI CONSIGLIATI

### ALEATICO

#### SOVANA SUPERIORE DOC

Aldobrandesca, Toscana

7.- / 4 cl

### MUFFATO DELLA SALA

#### UMBRIA IGT

Castello della Sala, Umbria

9.50 / 4 cl

---

## GRAPPA

### TIGNANELLO

Tenuta Tignanello, Toscana

11.- / 2 cl, 42°

### ORO

Tenuta Vallocaia, Toscana

11.- / 2 cl, 42°

### BAROLO BUSSIA

Prunotto, Piemonte

10.- / 2 cl, 45°

## LIQUORI

### LIMONCELLO

10.- / 4 cl, 28°

### MIRTO DI SARDEGNA

10.- / 4 cl, 32°

---

## WHISKY

### OBAN SINGLE MALT

18.- / 4 cl, 43°

### LAGAVULIN SINGLE MALT

19.- / 4 cl, 43°

### MAKER'S MARK BOURBON

15.- / 4 cl, 43°

### MACCALLAN

25.- / 4 cl, 40°

### FOUR ROSES

15.- / 4 cl, 45°

---

◆◆

## DOLCI

◆◆

### PANNA COTTA

15.–

### TIRAMISÙ

16.–

### DUO DI MOUSSE AL CIOCCOLATO

Schokoladenmousse-Duo

16.–

### TORTA DELLA NONNA CON GELATO ALLA NOCCIOLA

Kuchen nach Grossmutter's Art mit Haselnussglace

16.–

### CHEESECAKE AL PISTACCHIO

16.–

### BOCCONCINI «GIOIA»

pro Stück 2.50

### FORMAGGIO ITALIANO

Parmigiano reggiano 30 mesi 13.–

### FORMAGGI DI BUFALA ITALIANA

Bufarolo Stagionato 14.–

Casatico (Taleggio di Bufala) 14.–

Blu di Bufala 14.–

### FORMAGGI ASSORTITI

Parmigiano Reggiano, Bufarolo Stagionato, Casatico, Blu di Bufala 23.–

*Nella tradizione della cucina povera le nostre mamme  
servivano un filo d'olio extra vergine d'oliva sopra al formaggio.  
È da provare.*