

Amalfi

Dolci

Panna cotta con salsa di lamponi <i>Panna cotta mit Himbeersauce</i>	10
Cassata siciliana con salsa ai frutti di bosco ^V <i>Sizilianische Eisspezialität mit Waldbeerensauce</i>	10
Tortino al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia ^V <i>Lauwarmes Schokoladen-Küchlein mit Vanilleglace</i>	14.5
Sorbetto al limone con vodka e ciliege candite ^{V+} <i>Zitronensorbet mit Wodka und kandierten Kirschen</i>	12
Tiramisù	13
Affogato al caffè ^V <i>Vanilleglacé mit Kaffee und Amaretto</i>	12
Bocconcini «Dai-Dai» ^V <i>Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade. Aus Italienischer Manufaktur.</i>	per pezzo 3

Gelati ^v

vaniglia • cioccolato • stracciatella • caffè • pistacchio

Sorbetti ^{v+}

limone • mango • fragola • frutto della passione

Per pallina 4
pro Kugel

Formaggi ^v

Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano reggiano, Pecorino

un tipo a scelta 6
eine Sorte nach Wahl

Il nostro vino dolce

Malvasia delle Lipari doc 4 cl 9.5
Hauner, Sicilia 37.5 cl 69

Dolce Sinfonia «Occhio di Pernice» 4 cl 14
Tenuta Vallocaia, Toscana 37 cl 92

v vegetarisch

v+ vegan

Le nostre grappe	Vol.-%	2 cl
Grappa Lo Chardonnay – Monovitigno (Barrique) <i>Nonino, Friuli-Venezia Giulia</i>	41°	8.5
Grappa Il Sauvignon Blanc – Monovitigno <i>Nonino, Friuli-Venezia Giulia</i>	41°	8.5
Grappa Antica Cuvée Riserva (5 Jahre Barrique) <i>Nonino, Friuli-Venezia Giulia</i>	43°	12
Grappa Riserva 8 years (8 Jahre Barrique) <i>Nonino, Friuli-Venezia Giulia</i>	43°	15
ÙE La Riserva dei Cent'anni (14 Jahre Barrique) <i>Nonino, Friuli-Venezia Giulia</i>	45°	18.5
Grappa Invecchiata di Bricco dell'Uccellone <i>Braida, Piemonte</i>	44°	12.5
Grappa stravecchia di San Leonardo <i>Tenuta San Leonardo, Trentino</i>	45°	12
Grappa Tignanello <i>Antinori – Tenuta Tignanello, Toscana</i>	42°	11
Oro – Grappa di Vino Nobile di Montepulciano <i>Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana</i>	43°	11