

GERBERSTUBE

LE DELIZIE DOLCIARIE

**“lasciate entusiasmare
il vostro palato dai suggerimenti
dolciari dei nostri cuochi accompagnati da un
eccezionale bicchiere di vino dolce”**

GELATI & SORBETTI

Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Pistacchio, Stracciatella 4.5
pro Kugel

Limone, Fragole, Mango 4.5
pro Kugel

PICCOLI DOLCI

Bocconcini Gioia 2.5
Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade. pro Stück

FORMAGGI

**Formaggi misti con marmellata di mela
cotogna aromatizzata alla senape ^V** 18
Gorgonzola, Taleggio, Parmesan und Pecorino
dazu mit Senf aromatisierte Quittenmarmelade

Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano o Pecorino ^V 8
Gorgonzola, Taleggio, Parmesan oder Pecorino pro Sorte

VINI DA DESSERT

Vigna Senza Nome – Moscato d’Asti docg ^{V+} 37.5cl 29
Braida, Piemonte

Dolce Sinfonia 4cl 9.5
Vin Santo di Montepulciano doc
Bindella, Tenuta Vallocaia, Toscana

Muffato della sala – Umbria igt 4cl 9.5
Castello della Sala, Marchesi Antinori, Umbria

DOLCI

Frutta fresca di stagione alla menta ^{v+}	15
Saisonale Früchte mit Pfefferminze	
marinata al Maraschino	+3
mit Maraschino-Likör mariniert	
Affogato al caffè ^v	14
Vanilleglace mit Espresso und Amaretto oder Baileys übergossen	
Sgroppino al limone ^{v+}	14
Zitronensorbet mit Prosecco und einem Schuss Limoncello	
Tiramisù fatto in casa	11
Hausgemachtes Tiramisù	
Duo di mousse al cioccolato bianco e nero	12
Weisses und dunkles Schokoladenmousseduo	
Mousse al cioccolato ^v	13
Hausgemachtes Schokoladenmousse	
Cassata siciliana con frutta fresca	11
Sizilianisches Halbgefrorenes mit frischen Früchten	
Tortino al cioccolatoa fondente (ca. 12 Min.) ^v	12
Lauwarmes Schokoladentörtchen	
con gelato alla vaniglia	+4
mit Vanilleglace	
Panna cotta	12
Carpaccio di ananas con gelato o sorbetto ^v	16
Ananas-Carpaccio mit einer Kugel Glace oder Sorbet	
Bonetto piemontese con caramello	14
Schokoladenflan mit Amaretti und Karamell	
Crème brûlée	12

