

## **Dolci**

<b>Torta di Montepulciano</b>		<b>14</b>
Toskanische Vanilletorte mit Amaretto-Likör <i>Tuscan vanilla cake with amaretto liqueur</i>		
<b>Panna cotta con frutti di bosco</b>		<b>14</b>
Panna cotta mit Waldbeeren <i>Panna cotta with wild berries</i>		
<b>Tortino al cioccolato fondente con gelato <sup>v</sup></b>		<b>16</b>
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleglace <i>Lava cake with with vanilla ice cream</i>		
<b>Tiramisù</b>		<b>14</b>
<b>Dolce-Variatione</b>		<b>16</b>
Drei italienische Mini-Desserts <i>Three Italian mini desserts</i>		
<b>Mousse al cioccolato con pere al Williams</b>		<b>16</b>
Schokoladenmousse mit Rahm, Birne, Meringues und Williams-Likör <i>Chocolate mousse with cream, pear slice and Williams liqueur meringues</i>		
<b>Mousse al cioccolato</b>		<b>14</b>
Schokoladenmousse <i>Chocolate mousse</i>		
<b>Dolce al pistacchio su crumble di cacao con cioccolato fondente caldo</b>		<b>16</b>
Pistazien-Dessert auf Kakao-Crumble mit lauwärmer dunkler Schokolade <i>Pistachio dessert on crumble with lukewarm dark chocolate</i>		
<b>Mousse di castagne</b>		<b>12</b>
Marronimousse <i>Chestnut mousse</i>		
<b>Gelati <sup>v</sup> e sorbetti <sup>v+</sup></b>	pro Kugel	<b>4.5</b>
Vaniglia, cioccolato, caffè, cioccolato bianco <i>Limone, fragola, Mango, Panna acida</i>		
<b>Bocconcini «Gioia» (panna, caffè, cioccolato)</b>	pro Stück	<b>2.5</b>
Glacewürfel umhüllt von zarter Schokolade. <i>Ice-cream cube covered in dark chocolate.</i>		
Ein Gioia mit Espresso oder Tee		<b>6.5</b>
<i>One Gioia with espresso or tea</i>		
<b>Affogato al caffè <sup>v</sup></b>		<b>9.5</b>
Vanilleglace mit Espresso <i>Vanilla ice cream with espresso</i>		

## Coppe

### Coppa Limoncello o Colonel <sup>v</sup>

Zitronensorbet mit Limoncello oder Vodka  
*Lemon sorbet with Limoncello or Vodka*

12

### Formaggi <sup>v</sup>

Pecorino toscano – fresco e stagionato

12

Gorgonzola dolce

10

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi

12

### Formaggi misti <sup>v</sup>

18

Accompagnati da marmellata di cipolle rosse di Tropea, marmellata di fichi e senape e un delizioso miele di acacia

Mit roter Zwiebelmarmelade, Feigen-Senf-Konfitüre und köstlichem Akazienhonig

*Accompanied by red onion marmalade, fig and mustard jam and a delicious acacia honey*

## Vini da dessert

aus Vallocaia  
*from Vallocaia*

4 cl

37.5 cl

### Dolce Sinfonia 2017

12.5

75

Vin Santo di Montepulciano doc  
*Trebbiano, Malvasia bianca*

### Dolce Sinfonia Occhio di Pernice 2015

14.5

92

Vin Santo di Montepulciano doc  
*Sangiovese*

## Grappa

aus Vallocaia und von unseren Produzenten aus der Toskana  
*from Vallocaia and from our other Tuscan producers*

Vol.-%

2 cl

### Grappa ORO di Vino Nobile di Montepulciano – Tenuta Vallocaia

43°

11

### Grappa Tignanello – Antinori, Tenuta Tignanello

42°

11

### Grappa di Brunello – Castello Banfi

45°

9

### Grappa Eligo dell'Ornellaia – Ornellaia

42°

13

### Grappa Barili di Sassicaia – Poli Distillerie

40°

15