

**DOLCI /****SÜSS****13,50 ..... TARTE DI MELE  
CON GELATO ALLA VANIGLIA**

Warme Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis

**14,50 ..... MILLE-FEUILLE DI PASTA FROLLA  
ALLE NOCCIOLE RIPIENA CON  
RICOTTA DOLCE & LAMPONI FRESCHI**

Mille-Feuille vom Haselnussmürbteig  
mit süßer Ricotta gefüllt, frische Himbeeren

**13,50 ..... SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO  
CON SORBETTO AL POMPELMO**

Warmer Schokoladenauflauf mit Grapefruitsorbet

**14,50 ..... SEMIFREDDO DI TORRONE SENESE  
CON FILETTI DI PESCA AL VIN SANTO**

Parfait mit Torrone aus Siena  
auf Pfirsichfilets mariniert mit Vin Santo

**16,50 ..... CROSTATA AL LIMONE  
CON FRUTTI DI BOSCO  
& SORBETTO BIANCO DI GRAPPA NONINO**

Zitronentartelette mit Waldbeeren  
und Grappa Sorbet „Nonino“

**10,50 ..... CRÈME BRÛLÉE****10,50 ..... SORBETTI MISTI**

Verschiedene Sorbets

**FORMAGGI /****KÄSE****PARMIGIANO REGGIANO****24 MESI STAGIONATO ..... 12,50**

24 Monate gereifter Parmesan mit grünen Oliven

**EPOISSES CON MOSTARDA DOLCE****DI PEPERONI ..... 13,50**

Französischer Weichkäse mit süssen eingelegten Pimentos

**PECORINO DI FOSSE VENTURI****CON UVA ..... 13,50**

Pecorino mit frischen Trauben

**FOURME D'AMBERT****CON MOSTARDA DI CREMONA ..... 15,50**

Milder Blauschimmelkäse mit eingelegten Senfrüchten

**COMTÈ 48 MESI & UVA ..... 16,50**

Hart-Rohmilchkäse 48 Monate gereift, und Trauben

**FORMAGGI DI CAPRA****& PECORA MISTI ..... 18,50**

Gemischte Käse von der Ziege und vom Schaf

**FORMAGGI MISTI ..... 18,50**

Gemischter Käseteller