

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

Warme Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis

**14,50 MILLE-FEUILLE CON MOUSSE DI
CIOCCOLATA & ARANCIA**

Mille-Feuille von der Valrhona Schokolade
mit kandierten Orangen

**14,50 PANNA COTTA
CON FICHI AL VIN SANTO**

Panna Cotta mit eingelegten Feigen in Vin Santo

**16,50 CROSTATA RIPIENA CON PRUGNA,
CREMA DI RICOTTA
& GELATO AL MARSALA**

Tartelette gefüllt mit Zwetschke und Mascarponecreme,
mit hausgemachtem Marsala Eis

**13,50 SOUFLÉ AL CIOCCOLATO
CON SORBETTO AL POMPELMO**

Warmer Schokoladenauflauf mit Grapefruitsorbet

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