

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

Warme Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis

**15,50 MOUSSE DI MASCARPONE AL CAFFE,
CIOCCOLATO CROCCANTE
& LAMPONI FRESCHI**

Kaffee- & Mascarpone mousse
mit Schokoladenkrokant und frischen Himbeeren

**15,00 MEZZALUNA DI YOGURT & LIMONE,
RABBARO MARINATO
& CANTUCCI SBRICIOLATI**

Joghurtcreme mit Zitrone,
mariniertem Rhabarber und Cantucci Crumble

**13,50 SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO
CON GELATO ALLE NOCI**

Warmer Schokoladenauflauf mit Nusseis

**14,50 BISCOTTO DI MERINGUE ALLE
MANDORLE RIPIENO CON CREMA DI
VANIGLIA E FRAGOLE FRESCE**

Weißer Mandelmeringue mit Vanillecreme gefüllt
auf frischen Erdbeeren

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