

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

Warme Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis

13,50 TIRAMISU**14,50 CROSTATA MERINGATA
CON CREMA DI LIMONI D'AMALFI**

Tartelette mit einer Creme von Amalfi-Zitronen
und Meringue

**13,50 SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO
CON GELATO ALLE MANDORLE SALATE**

Warmer Schokoladenauflauf mit Salzmandeleis

**15,50 GATEAU AL PISTACCHIO
CON CIOCCOLATO BIANCO
E MARZAPANE**

Knuspriges Nougatbiskuit
mit Pistazienmousse, weißer Schokolade
und Marzipan

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 36 MESI & UVA 16,50

Hart-Rohmilchkäse 36 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