DOLCE
SÜSSES

TARTE DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA FATTO IN CASA 22
Warme Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis

MOUSSE DI CASTAGNE, CASTAGNE GLASSATE E MERINGA CROCCANTE CON GELATO ALL'ARANCIA ROSSA 26
Maronimousse, glasierte Maroni und knuspriges Baisier mit Blutorgangeneis

SFORMATO DI PANETTONE CON UVETTA SOTTACETO E SALSA ALLA VANIGLIA 26
Warmer Panettoneauflauf mit eingelegten Rosinen und Vanillesauce

TIRAMISÙ FABIOS 22
Biskuit mit Mascarponecreme und Kaffee

FONDENTE CALDO RIPIENO DI CREMA LIQUIDA AL CIOCCOLATO E GELATO AL FIOR DI LATTE FATTO IN CASA 24
Warmes Fondant gefüllt mit flüssiger Schokoladencreme und hausgemachtem Fior di Latte-Eis

CRÈME BRÚLÉE 19

SORBETTI MISTI 19
Verschiedene Sorbets

FORMAGGI
KÄSE

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI STAGIONATO 20
24 Monate gereifter Parmesan mit grünen Oliven

CAMEMBERT DE NORMANDIE CON MOSTARDA DI PESCA 19
Camembert aus der Normandie mit Pfirsichchutney

PECORINO DI BELTRAMI CHRISTIANA CON MIELE AL ROSMARINO 18
Pecorino mit Rosmarinhonig

ROSSO IMPERIALE 19
Blauschimmelkäse aus der Lombardei mit Quittengelee

LA TUR PIEMONTESE CON FRAGOLE IN SALAMOIA 20
Piemontesischer Frischkäse mit eingelegten Erdbeeren

BEAUFORT DELLA SAVOIA CON UVA 19
Hartrohmilchkäse aus Savoyen mit Trauben

FORMAGGI MISTI 28
Gemischter Käseteller