DOLCE
SÜSSES

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

MOUSSE DI CIOCCOLATA VALRHONA CON CROCCANTE DI NOCCIOLE PIEMONTESI E SORBETTO DI PERE FATTO IN CASA 26
Schokoladenmousse aus Valrhona-Schokolade mit knusprigen Haselnüssen aus dem Piemont und hausgemachtem Birnensorbet

CROSTATA DI FICHI CON CREMA AL MASCARPONE, GELATO AL VIN SANTO E LIMONE FATTO IN CASA 24
Feigen-Crostata mit Mascarponecreme und hausgemachtem Zitronen-Vin Santo Eis

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 20

SORBETTI MISTI 20
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