

## DOLCE SÜSSES

<b>TARTE DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA FATTO IN CASA</b> Warme Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis	22
<b>PROFITEROLE CROCCANTI FATTI IN CASA RIPIENI CON CREMA DI VANIGLIA E CIOCCOLATO CALDO FONDENTE</b> Hausgemachte knusprige Profiteroles mit Vanillecreme gefüllt und warmer flüssiger Schokolade	24
<b>PAVLOVA CON YOGURT AL LIMONE E RABARBARO MARINATO</b> Meringuetörtchen mit Zitronenjoghurt und mariniertem Rhabarber	22
<b>TIRAMISÙ FABIOS</b> Biskuit mit Mascarponecreme und Kaffee	22
<b>FONDENTE CALDO RIPIENO DI CREMA LIQUIDA AL CIOCCOLATO E GELATO AL FIOR DI LATTE FATTO IN CASA</b> Warmes Fondant gefüllt mit flüssiger Schokoladencreme und hausgemachtem Fior di Latte-Eis	24
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	20
<b>SORBETTI MISTI</b> Verschiedene Sorbets	20

## FORMAGGI KÄSE

<b>PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI STAGIONATO</b> 24 Monate gereifter Parmesan mit grünen Oliven	20
<b>CAMEMBERT DE NORMANDIE CON MOSTARDA DI PESCA</b> Camembert aus der Normandie mit Pfirsichchutney	19
<b>PECORINO DI BELTRAMI CHRISTIANA CON MIELE AL ROSMARINO</b> Pecorino mit Rosmarinhonig	18
<b>ROSSO IMPERIALE</b> Blauschimmelkäse aus der Lombardei mit Quittengelee	19
<b>LA TUR PIEMONTESE CON FRAGOLE IN SALAMOIA</b> Piemontesischer Frischkäse mit eingelegten Erdbeeren	20
<b>BEAUFORT DELLA SAVOIA CON UVA</b> Hartrohmlchkäse aus Savoyen mit Trauben	19
<b>FORMAGGI MISTI</b> Gemischter Käseteller	28