

DOLCI {SÜSS}

| | |
|--|----|
| TARTE DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA | 13 |
| WARME APFELTARTE MIT HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS | |
| | |
| PAVLOVA CON PANNA ALLA VANIGLIA & FRUTTI DI BOSCO | 16 |
| WEISSES MERINGUETÖRTCHEN MIT VANILLEOBERS UND GEMISCHTEN BEEREN | |
| | |
| SCHIACCIATA ALLE PESCHE CON GELATO AL VIN SANTO | 16 |
| TARTELETTE MIT EINGELEGTEN PFIRSICHEN UND VIN SANTO-EIS | |
| | |
| SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO DI VALRHONA & GELATO ALLE MANDORLE SALATE | 15 |
| WARMES SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT VALRHONASCHOKOLADE UND SALZMANDELEIS | |
| | |
| TIRAMISÙ FABIOS..... | 13 |
| BISKUIT MIT MASCARPONECREME UND KAFFEE | |
| | |
| CRÈME BRÛLÉE | 12 |
| | |
| SORBETTI MISTI | 12 |
| VERSCHIEDENE SORBETS | |

FORMAGGI {KÄSE}

| | |
|---|----|
| PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI STAGIONATO | 16 |
| 24 MONATE GEREIFTER PARMESAN MIT GRÜNEN OLIVEN | |
| | |
| ROBIOLINO PIEMONTESE CON PESCHE IN SALAMOIA | 14 |
| PIEMONTESISCHER WEICHKÄSE MIT EINGELEGTEN PFIRSICHEN | |
| | |
| PECORINO DI BELTRAMI CHRISTIANA CON MIELE AL ROSMARINO | 14 |
| PECORINO MIT ROSMARINHONIG | |
| | |
| OL SCIUR CON FETTURA DI MELE COTOGNE | 15 |
| BLAUSCHIMMELKÄSE AUS DER LOMBARDEI MIT QUITTENGEELEE | |
| | |
| BEAUFORT DELLA SOVOIA CON UVA | 16 |
| HARTROHMILCHKÄSE AUS SAVOYEN MIT TRAUBEN | |
| | |
| CAPROTTO DELLA CAMPANIA CON PERLE AL VIN SANTO | 16 |
| HARTKÄSE VON DER ZIEGE AUS KAMPANIEN MIT SÜSSWEINPERLEN | |
| | |
| FORMAGGI MISTI | 21 |
| GEMISCHTER KÄSETELLER | |