

## DOLCI {SÜSS}

|   |    |
|---|----|
| TARTE DI MELE<br>CON GELATO ALLA VANIGLIA .....                                     | 16 |
| WARME APFELTARTE MIT HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS                                       |    |
| ZUPPA INGLESE .....   | 18 |
| TIRAMISÙ FABIOS .....   | 14 |
| BISKUIT MIT MASCARPONECREME UND KAFFEE  |    |
| SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO DI VALRHONA<br>CON GELATO ALLE MANDORLE SALATE .....          | 16 |
| WARMES SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT VALRHONASCHOKOLADE<br>UND HAUSGEMACHTEM SALZMANDELEIS |    |
| MOUSSE ALLO YOGHURT E FRAGOLE<br>CON CANTUCCI SBRICCIOLATI .....                    | 16 |
| JOGHURTMOUSSE MIT MARINIERTEN ERDBEEREN<br>UND CRUMBLE                              |    |
| CRÈME BRÛLÉE .....  | 14 |
| SORBETTI MISTI .....  | 14 |
| VERSCHIEDENE SORBETS  |    |

## FORMAGGI {KÄSE}

|   |    |
|---|----|
| PARMIGIANO REGGIANO<br>24 MESI STAGIONATO .....                 | 17 |
| 24 MONATE GEREIFTER PARMESAN MIT GRÜNEN OLIVEN                  |    |
| ROBIOLINO PIEMONTESE<br>CON PESCHE IN SALAMOIA .....            | 16 |
| PIEMONTESISCHER WEICHKÄSE MIT EINGELEGTEN PFIRSICHEN            |    |
| PECORINO DI BELTRAMI CHRISTIANA<br>CON MIELE AL ROSMARINO ..... | 16 |
| PECORINO MIT ROSMARINHONIG                                      |    |
| OL SCIUR CON CONFETTURA DI MELE COTOGNE .....                   | 17 |
| BLAUSCHIMMELKÄSE AUS DER LOMBARDEI MIT QUITTENGELEE             |    |
| BEAUFORT DELLA SOVOIA CON UVA .....                             | 18 |
| HARTROHMILCHKÄSE AUS SAVOYEN MIT TRAUBEN                        |    |
| LA TUR PIEMONTESE CON FRAGOLE IN SALAMOIA .....                 | 18 |
| PIEMONTESISCHER FRISCHKÄSE MIT EINGELEGTEN ERDBEEREN            |    |
| FORMAGGI MISTI .....  | 24 |
| GEMISCHTER KÄSETELLER   |    |