

## DOLCI {SÜSS}

TARTE DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA .....	17
WARME APFELTARTE MIT HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS	
ÉCLAIRÉ PIEMONTESE RIPIENO CON CROCCANTE DI NOCCIOLA TONDA GENTILE & GELATO ALLE MANDORLE SALATE .....	19
ÉCLAIR GEFÜLLT MIT PIEMONTESISCHEM HASELNUSSKROKANT TONDA GENTILE UND SALZMANDELEIS	
TIRAMISÙ FABIOS .....	17
BISKUIT MIT MASCARPONECREME UND KAFFEE	
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO DI VALRHONA CON GELATO ALLA VANIGLIA .....	17
WARMES SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT VALRHONASCHOKOLADE UND HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS	
CROSTATA AL LIMONE CON MERINGA E LAMPONI .....	18
ZITRONENTARTE MIT BAISER UND HIMBEEREN	
CRÈME BRÛLÉE .....	14
SORBETTI MISTI .....	14
VERSCHIEDENE SORBETS	

## FORMAGGI {KÄSE}

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI STAGIONATO .....	17
24 MONATE GEREIFTER PARMESAN MIT GRÜNEN OLIVEN	
ROBIOLINO PIEMONTESE CON PESCHE IN SALAMOIA .....	16
PIEMONTESISCHER WEICHKÄSE MIT EINGELEGTEN PFIRSICHEN	
PECORINO DI BELTRAMI CHRISTIANA CON MIELE AL ROSMARINO .....	16
PECORINO MIT ROSMARINHONIG	
ROSSO IMPERIALE .....	17
BLAUSCHIMMELKÄSE AUS DER LOMBARDEI MIT QUITTENGEELEE	
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	