

DOLCE SÜSSES

| | |
|--|----|
| TARTE DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA Warme Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis | 19 |
| ÉCLAIR RIPIENO ALLA CREMA DI CASTAGNE, CIOCCOLATO, CASTAGNE GLASSATE E GELATO ALLA PANNA COTTA Éclair gefüllt mit Maronikreme, Schokolade, glasierten Maroni und Panna Cotta-Eis | 19 |
| TIRAMISÙ FABIOS Biskuit mit Mascarponecreme und Kaffee | 18 |
| SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO DI VALRHONA CON GELATO ALLA VANIGLIA Warmes Schokoladensoufflé mit Valrhonashokolade und hausgemachtem Vanilleeis | 19 |
| CREMA ALLA VANIGLIA BOURBONE CAMELLATA CON ZUCCHERO DI CANNA, PRUGNE MARINATE AL PORTO E GELATO AL VIN SANTO Vanillecreme von der Bourbon Vanille mit braunem Zucker karamelisiert, eingelegten Portwein-Zwetschken und Vin Santo-Eis | 18 |
| CRÈME BRÛLÉE | 15 |
| SORBETTI MISTI Verschiedene Sorbets | 15 |

FORMAGGI KÄSE

| | |
|--|----|
| PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI STAGIONATO 24 Monate gereifter Parmesan mit grünen Oliven | 17 |
| ROBIOLINO PIEMONTESE CON PESCHE IN SALAMOIA Piemontesischer Weichkäse mit eingelegten Pfirsichen | 16 |
| PECORINO DI BELTRAMI CHRISTIANA CON MIELE AL ROSMARINO Pecorino mit Rosmarinhonig | 16 |
| ROSSO IMPERIALE Blauschimmelkäse aus der Lombardei mit Quittengelee | 17 |
| LA TUR PIEMONTESE CON FRAGOLE IN SALAMOIA Piemontesischer Frischkäse mit eingelegten Erdbeeren | 18 |
| BEAUFORT DELLA SAVOIA CON UVA Hartrohmlchkäse aus Savoyen mit Trauben | 18 |
| FORMAGGI MISTI Gemischter Käseteller | 24 |