

Coppa

COPPA DANIMARCA	11.50
3 Kugeln Vanilleglace mit warmer Schokosauce und Rahm	
COPPA FRUTTI DI BOSCO	12.50
3 Kugeln Vanilleglace serviert mit warmen Waldbeeren und Rahm	
COPPA AMARENA	12.50
2 Kugeln Vanilleglace, 1 Kugel Pistacheglace mit Sauerkirschen und Rahm	
COPPA CAMELITO	11.50
2 Kugeln Caramelglace, 1 Kugel Schokoladenglace mit Caramelsauce und Rahm	
COPPA SARONNO	12.50
2 Kugeln Kaffeeglacé, 1 Kugel Vanilleglace mit Amaretti, Kaffeesauce, Rahm und Amaretto-Likör	

Sorbetto

SORBETTO LIMONE	12.50
3 Kugeln Zitronensorbet mit Vodka	
SORBETTO PRUGNA	12.50
3 Kugeln Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	
SORBETTO ARANCIA	12.50
3 Kugeln Orangensorbet mit Campari	

Pallina

Vaniglia	Sorbetto Prugna
Caffè	Sorbetto Citron vert
Cioccolato	Sorbetto Arancia
Fragola	
Stracciatella	
Pistacchio	
Caramello	
Noce	
Prezzo per pallina	3.80
con Panna	1.50



Unsere Dessertempfehlung

SPUMONE: GELATO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA CON MORBIDO DI PAN DI SPAGNA, MARZAPANE E GRANELLA DI NOCCIOLA	11.00
Eisschaumtörtchen: Schokoladen- und Haselnussglace mit weichem Biscuit, Marzipan und Haselnussplittern	
LE FRAGOLE FRESCHE AL NATURALE	10.50
Frische Erdbeeren nature	
FRAGOLE FRESCHE CON PANNA LIQUIDA O MONTATA	12.00
Frische Erdbeeren mit flüssigem Rahm oder mit Schlagrahm	
COUPE ROMANOFF	13.00
Frische Erdbeeren mit 1 Kugel Vanilleglace, 1 Kugel Erdbeerglace, Erdbeersauce und Schlagrahm	

Specialità della casa

TIRAMISÙ	11.80
mit Kaffee getränkte Löffelbiskuits und Mascarpone-Crème, bestäubt mit Kakaopulver	
PANNA COTTA	11.80
Rahmflan mit Vanillearoma auf mariniertem Waldbeerencoulis	
SEMIFREDDO AI CANTUCCI	12.00
Cantucci-Parfait auf Vanillesauce	
TORTINO GHIACCIATO AL CAFFÈ E CIOCCOLATO, SU CREMA AL LATTE DI MANDORLE E FRUTTA	13.00
Halbgefrorenes Schokoladen-Kaffee-Törtchen auf einer Mandelmilchcrème und Früchten	

Specialità

GELATO AL CAFFÈ	11.50
3 Kugeln Kaffeeglace, Kaffeesauce und Rahm	
TARTUFO IL CLASSICO	8.50
Schoko- und Zabaioneeis mit Schokosauce und Kakaopulver	
CREMA CATALANA	10.00
in echter Tonschale mit karamelisiertem braunem Zucker	
FLUTE LIMONCELLO	9.80
Zitroneneis gestrudelt mit Limonenliqueursauce, im wiederverwendbaren Sektglas	
COPPA CREMA AL PISTACCHIO	10.50
Schokoladen- und Pistacheglace mit zerkleinerten Pistazien	
TARTUFO BIANCO	8.50
Klassisches Halbgefrorenes aus Kaffee- und Zabaionecrème, bedeckt mit weissen Baiserstückchen	
CASSATA CON MARASCHINO	10.50
Traditionelle sizilianische Eiscrèmespeise aus je einer Lage Zabaione- und Schokoladeneiscrème und einer Eiscrème mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnussstückchen	
AFFOGATO AL CAFFÈ	7.00
1 Kugel Vanilleglace im Espresso serviert	