

SOLO DOLCI ARTIGIANALI

Tutti i nostri dessert sono realizzati dal nostro Chef pasticciere



SOFFICE DI FRAGOLA

TORTINO DI PAN DI SPAGNA, CREMA PASTICCERA, FRAGOLE FRESCHE, SOFFICE COPERTURA DI MERINGA ALL'ITALIANA – 9 euro

TIRAMISÙ

IL TRADIZIONALE CON I SAVOIARDI – 8 euro



CATALANA

CREMA CATALANA AL PISTACCHIO DI BRONTE, CRUMBLE AL SESAMO E GELATO ALLO YOGURT GRECO della "GELATERIA MARINA" – 8 euro

CHEESE-CAKE

CHEESE-CAKE FREDDO CON NAMELACCA AL CIOCCOLATO BIANCO CAMELLIZZATO E COULIS AL MANGO – 9 euro

LA NOSTRA CREDENZA OFFRE UNA ATTENTA SELEZIONE DI GRAPPE, WHISKY'S, RUM, AMARI E DIGESTIVI ARTIGIANALI ED ALTRI DISTILLATI DI PRIMA SCELTA CHE BEN ACCOMPAGNANO IL VOSTRO DOLCE.



DER SÜSSE VORSCHLAG

Alle unsere Desserts werden von unserem Konditor zubereitet
All our desserts are prepared by our pastry chef



SOFFICE DI FRAGOLA

BISKUITKUCHEN, PUDDINGCREME, FRISCHE ERDBEEREN,
WEICHE HÜLLE AUS ITALIENISCHEM BAISER – 9 EURO
*SPONGE CAKE, CUSTARD CREAM, FRESH STRAWBERRIES,
SOFT COVERING OF ITALIAN MERINGUE – 9 euro*

TIRAMISÙ

DAS TRADITIONELLE MIT FREUNDINNEN – 8 Euro
THE TRADITIONAL WITH LADY FRIENDS – 8 euro

CHEESE-CAKE

KALTER KÄSEKUCHEN MIT NAMELAKA AUS CARAMELLIERTER
WEISSER SCHOKOLADE UND MANGOCOULIS – 9 Euro
*COLD CHEESECAKE WITH CARAMELIZED WHITE CHOCOLATE
NAMELAKA AND MANGO COULIS – 9 euro*



CATALANA

KATALANISCHE CREME MIT PISTAZIEN VON BRONTE, SESAM-
CRUMBLE UND GRIECHISCHEM JOGHURTEIS von der
“GELATERIA MARINA” – 8 Euro
*CATALAN CREAM WITH PISTACHIO FROM BRONTE, SESAME
CRUMBLE AND GREEK YOGURT ICE CREAM from the “GELATERIA
MARINA” – 8 euro*

UNSER SIDEBOARD BIETET EINE SORGFÄLTIGE AUSWAHL AN GRAPPA, WHISKY,
RUM, BITTER UND HANDWERKLICHEN VERDAUUNGSSTOFFEN UND ANDEREN
DESTILLATEN ERSTER WAHL, DIE IHR DESSERT GUT BEGLEITEN.

*OUR SIDEBOARD OFFERS A CAREFUL SELECTION OF GRAPPA, WHISKEY, RUM,
ARTISAN BITTER AND DIGESTIVES AND OTHER FIRST CHOICE DISTILLATES THAT
WELL ACCOMPANY YOUR DESSERT.*

DEU

ENG

