

SOLO DOLCI ARTIGIANALI

Tutti i nostri dessert sono realizzati dal nostro Chef pasticcere

SOFFICE AI FRUTTI DI BOSCO

Tortino di pan di spagna, crema pasticcera, frutti di bosco, soffice copertura di meringa all'italiana – 9 euro [3-4-9]

TIRAMISÙ

Il tradizionale con i savoiardi – 8 euro [3-4-9]



BAROZZI

Classica torta Barozzi al cioccolato fondente con pere speziate – 9 euro [3-4-9]



CROSTATINA

Crostatina di mele alla cannella con crema alla vaniglia del Madagascar – 9 euro [3-4-9]

SGROPPINO

Gelato al limone con vodka secca – 7 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 AI FRUTTI DI BOSCO

biskuitkuchen, puddingcreme, rote-fruchte, weiche hülle aus italienischem baisier – 9 EURO

sponge cake, custard cream, red fruits, soft covering of italian meringue – 9 euro [3-4-9]

TIRAMISÙ

Das traditionelle mit freundinnen – 8 Euro

The traditional with lady friends – 8 euro [3-4-9]



BAROZZI

Klassischer dunkler Schokoladenkuchen von Barozzi mit Gewürzbirnen – 9 Euro

Classic Barozzi dark chocolate cake with spiced pears – 9 euro

[3-4-9]



CROSTATINA

Zimt-Apfel-Tarte mit Madagaskar-Vanillecreme – 9 Euro

Cinnamon apple tart with Madagascar vanilla cream – 9 euro

[3-4-9]

SGROPPINO

Zitroneneis mit trockenem Wodka – 7 euro

Lemon ice cream with dry vodka – 7 euro

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

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

