

Delizie autunnali



Torre di meringata 12.—

con sorbetto ai lamponi, gelato alla vaniglia e pistacchi

Glacetörtchen mit Meringue, Himbeersorbet,

Vanilleglace und Pistazien 1,3,7,8

Vermicelli di castagne 12.—

con meringa, gelato alla vaniglia e panna montata

Vermicelles – Marronipüree mit Meringue aus dem Emmental

Vanilleglace und Schlagrahm 3,7

Coppa “Nesselrode” 10.—

Vermicelli di castagne, meringa, gelato alla vaniglia

e alle nocciole, salsa “Toblerone” e panna montata

Vermicelles – Marronipüree, Emmentaler Meringue,

Vanille- und Haselnussglace, Tobleronesauce und Schlagrahm 3,7,8

Sorbetto all’uva con grappa 8.—

Sorbet aus Trauben mit Grappa

I piccoli

Vermicelli di castagne 6.—

con meringa e una rosetta di panna 7

Mini – Vermicelles mit Meringue und einem kleinen Rahmtupfer

Crema catalana piccola 5.—

Mini – katalanische Crème mit karamellisierter Zuckerkruste 3,7

Gelati di produzione artigianale „Al Porto“

Gelati: vaniglia 3,7 – cioccolato 6,7 – nocciola 3,7,8

stracciatella 6,7 – mocca 3,7

Sorbetti: al limone – ai lamponi – all’uva

una pallina 3.50 – con panna montata 7/ mit Schlagrahm +1.—

**OSTERIA
NOSTRANA**

— Ristoranti Fred Feldpausch —