

## Dolci golosi



Torre di meringata 10.—  
con sorbetto ai lamponi, gelato alla vaniglia e pistacchi  
Glacetörtchen mit Meringue, Himbeersorbet  
Vanilleglace und Pistazien 1,3,7,8

Lamponi freschi con gelato alla vaniglia 11.—  
Frische Himbeeren mit Vanilleglace 3,7  
con panna liquida o montata / mit Rahm 7 +1.—

Torta di castagne 6.50  
Kastanientorte aus Marronipürée 3,7,8 / con gelato alla vaniglia 3,7 + 3.50

Zabaione al marsala 15.—  
con gelato alla vaniglia e amaretti  
Luftige Weinschaumcrème mit Marsala, Vanilleglace und Amaretti 1,3,7,8,12

Il nostro „Eiskaffee“ al kirsch 3,7 9.—

Tirami sù 9.—  
Hausgemachtes Tirami sù 1,3,7,8

Mousse al cioccolato 9.80  
Hausgemachtes Schokoladenmousse 3,6,7

Cassata alla siciliana, fatta in casa 10.—  
Unsere echte Cassata 3,7,8

Coppa “Toblerone” 10.—  
gelato al cioccolato e alla vaniglia, salsa “Toblerone” e panna  
Schokoladen- und Vanilleglace, Tobleronesauce und Schlagrahm 3,6,7,8

Carpaccio d’ananas 10.—  
con “pesto” di menta, limone  
e pistacchi, sorbetto al limone  
Ananas-Carpaccio mit Minz-  
Pistazien Marinade und  
Zitronensorbet 8



Gelati di produzione artigianale „Al Porto“  
Gelati: vaniglia 3,7 – cioccolato 6,7 – stracciatella 6,7  
Sorbetti: al limone – ai lamponi  
una pallina 3.50 – con panna montata 7/ mit Schlagrahm +1.—