

Dolci golosi



Fragole marinate “Foresta Nera” con Kirsch e panna 7.50

Marinierte Erdbeeren auf Schokoladenbiscuit mit Kirsch und Rahm 1,3,6,7

Fragole fresche con gelato alla vaniglia 10.—

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace 3,7

con panna liquida o montata / mit Rahm +1.—

Torta di castagne 6.50

Kastanientorte mit 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 – alla fragola

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