



Vermicelli di castagne 12.—

con meringa, gelato alla vaniglia e panna montata

Vermicelles – Marronipüree mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm 3,7

“Il piccolo” – Vermicelli di castagne con meringa e panna 6.—

Mini – Vermicelles mit Meringue und einem kleinen Rahmtupfer 3,7

Mousse al cioccolato 9.80

Hausgemachtes Schokoladenmousse 3,6,7

Sorbetto all’uva con grappa 8.—

Sorbet aus Trauben mit Grappa

Torta di castagne 6.50

Kastanientorte mit Marronipüree 3,7,8 / con gelato alla vaniglia 3,7 + 3.50

Zabaione al marsala con gelato alla vaniglia e amaretti 15.—

Luftige Weinschaumcrème mit Marsala, Vanilleglace und Amaretti 1,3,7,8,12

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

Tirami su classico 9.—

Hausgemachtes Tirami sù 1,3,7,8

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 – nocciola 3,7,8

Sorbetti: al limone – ai lamponi – all’uva

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