



# DOLCI DELLA STAGIONE

---

## **Fragole fresche con gelato alla vaniglia 10**

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace  
con panna / mit Rahm +1.50

3 · 7

---

## **Budino "Santa Vittoria" con salsa al caramello e fragole fresche 10**

Pudding "Santa Vittoria" mit Caramelsauce und frischen Erdbeeren

7

---



## MINI

---

## **Mousse al cioccolato 7**

Hausgemachte Schokoladenmousse

3 · 6 · 7

---

## **Crema catalana 6**

Katalanische Crème mit karamellisierter Zuckerkruste

3 · 7 *senza lattosio / laktosefrei*

---

## **Affogato al caffè con panna 7.80**

Heisser Espresso mit Vanilleglace und Schlagrahm

3 · 7

---



# I NOSTRI CLASSICI

---

## Il nostro "Eiskaffee" al kirsch 10

3 · 7

---

## Semifreddo fatto in casa agli agrumi canditi e mandorle caramellate 10

Hausgemachter Semifreddo mit kandierten Zitrusfrüchten und karamellisierten Mandeln

3 · 7 · 8

---

## Zabaione al marsala con gelato alla vaniglia e amaretti 15

Luftige Weinschaumcrème mit Marsala, Vanilleglace und Amaretti

1 · 3 · 7 · 8 · 12

---

## Tiramisù classico 10

Hausgemachtes Tiramisù

1 · 3 · 6 · 7 · 8

---

## Coppa Toblerone 12


Gelato al cioccolato e alla vaniglia con salsa "Toblerone" e panna Schokoladen- und Vanilleglace mit Tobleronesauce und Schlagrahm


3 · 6 · 7 · 8

# GELATI ARTIGIANALI



## Gelati di produzione artigianale dalla pasticceria "Al Porto"

Hausgemachte Eiscremes aus der Konditorei "Al Porto"

Vaniglia 3 · 7 

Cioccolato 6 · 7 

Stracciatella 6 · 7 

Sorbetto al Limone  

Sorbetto alla Fragola  

**3.80**

1 pallina  
1 Kugel

**7**

2 palline  
2 Kugeln

**9**

3 palline  
3 Kugeln

**+1.50**

con panna  
mit Rahm

7

