



DOLCI DELLA STAGIONE

Fragole fresche con gelato alla vaniglia 10

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace
con panna / mit Rahm +1.50

3 · 7

Panna cotta con fragole fresche 10

Panna cotta mit frischen Erdbeeren

7

Semifreddo alla stracciatella con mandorle e amarene 12

Stracciatella-Semifreddo mit Mandeln und Amarenakirschen

3 · 6 · 7 · 8



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

Torre di meringata 12

con sorbetto ai lamponi, gelato alla vaniglia, pistacchi e fragole fresche

Glacetörtchen mit Meringue, Himbeersorbet, Vanilleglace, Pistazien und Erbeeren

1 · 3 · 6 · 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 della pasticceria "Al Porto"


Hausgemachte Eiscremes aus der Konditorei "Al Porto"



Vaniglia del Madagascar 3 · 7 

Cioccolato 6 · 7 

Pistacchio Feudo San Biagio 6 · 7 

Stracciatella 6 · 7 

Sorbetto al Limone  

Sorbetto al lampone  

3.80

1 pallina
1 Kugel

7

2 palline
2 Kugeln

9

3 palline
3 Kugeln

+1.50

con panna
mit Rahm

7

