



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



Lamponi freschi con gelato alla vaniglia 11.—
Frische Himbeeren mit Vanilleglace 3,7

Torta di castagne 6.50
Kastanientorte mit Marronipüree 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