

OSTERIA NOSTRANA

Ristoranti Fred Feldpausch

DOLCI DELLA STAGIONE

Fragole fresche con gelato alla vaniglia

10

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace

3 · 7

con panna
mit Rahm +1

Zabaione al marsala

15

con gelato alla vaniglia, fragole fresche e amaretti

Luftige Weinschaumcrème

mit Marsala, Vanilleglace, Erdbeeren und Amaretti

1 · 3 · 7 · 8 · 12

Coppa Romanoff

11

Fragole fresche, gelato alla vaniglia, sorbetto alla fragola,
panna montata e mandorle tostate

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace, Erdbeersorbet,

Schlagrahm und gerösteten Mandeln

3 · 7 · 8

Crema catalana piccola

5.50

Mini-Katalanische Crème mit karamellisierter Zuckerkruste

3 · 7

senza lattosio / laktosefrei



OSTERIA NOSTRANA

Ristoranti Fred Feldpausch

I NOSTRI CLASSICI

Torta di castagne	6.50
Kastanientorte mit Marronipürée	
3 · 7 · 8	con gelato alla vaniglia mit Vanilleglace +3.80
Tiramisù	10
Hausgemachtes Tiramisù	
1 · 3 · 7 · 8	
Panna cotta con coulis di fragole	10
Piemontesisches Rahmköpfchen mit Erdbeercoulis	
7	
Zabaione al marsala con gelato alla vaniglia e amaretti	14
Luftige Weinschaumcrème mit Marsala, Vanilleglace und Amaretti	
1 · 3 · 7 · 8 · 12	
Mousse al cioccolato	10
Hausgemachtes Schokoladenmousse	
3 · 6 · 7	
Affogato al caffè	7.50
Heisser Espresso mit Vanillglace und Schlagrahm	
3 · 7	
Cassata «FF» fatta in casa	10
Unsere hausgemachte «FF» Cassata	
3 · 7 · 8	
Coppa Toblerone	11
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

Mocca 6 · 7

Sorbetto Limone

Sorbetto Fragola

3.80

1 pallina
1 Kugel

+1

con panna
mit Rahm

7

