

OSTERIA NOSTRANA

— Ristoranti Fred Feldpausch —

DOLCI DELLA STAGIONE

Vermicelli di castagne 12

con meringa, gelato alla vaniglia e panna montata

Vermicelles - Marronipüree mit Meringue aus dem Emmental, Vanilleglace und Schlagrahm

3 · 7

"il piccolo" vermicelli di castagne con meringa e panna 7

Kleines Vermicelles mit Meringue und einem Rahmtupfer

3 · 7

Coppa "Nesselrode" 12

Vermicelli di castagne, meringa, gelato alla vaniglia e alle nocciole, salsa "Toblerone" e panna montata

Vermicelles - Marronipüree, Emmentaler Meringue, Vanille- und Haselnussglace, Tobleronesauce und Schlagrahm

3 · 7 · 8

Crema catalana piccola 5.50

Mini-Katalanische Crème mit karamellisierter Zuckerkruste

3 · 7

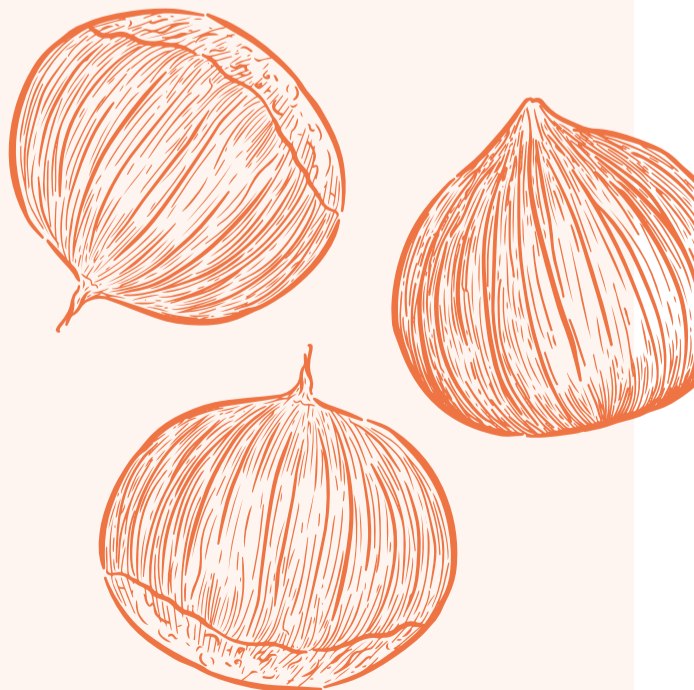
senza lattosio / laktosefrei

Torta di castagne fatta in casa con panna 6.50

Hausgemachte Kastanientorte mit Rahm

con gelato alla vaniglia / mit Vanilleglace +3.80

3 · 7 · 8



OSTERIA NOSTRANA

— Ristoranti Fred Feldpausch —

I NOSTRI CLASSICI

Tiramisù 10

Hausgemachtes Tiramisù

1 · 3 · 6 · 7 · 8

Panna cotta con coulis di lamponi 10

Piemontesisches Rahmköpfchen mit Himbeercoulis

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

Hausgemachte Schokoladenmousse

3 · 6 · 7 · 8

Affogato al caffè 7.80

Heisser Espresso mit Vanilleglace 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

Nocciola 3 · 7 · 8

Stracciatella 6 · 7

Mocca 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

con panna
mit Rahm

7

