

OSTERIA NOSTRANA

— Ristoranti Fred Feldpausch —

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

Millefoglie con fragole e panna 10

Erdbeer-Rahm "Millefoglie" mit knuspriger Blätterteig

1 · 7



I NOSTRI MINI

Mousse al cioccolato 7

Hausgemachte Schokoladenmousse

3 · 6 · 7

Crema catalana 6

Katalanische Crème mit karamellisierten Zuckerkruste

3 · 7 *senza lattosio / laktosefrei*

Affogato al caffè con panna 7.80

Heisser Espresso mit Vanilleglace und Schlagrahm

3 · 7

OSTERIA NOSTRANA

— Ristoranti Fred Feldpausch —

I NOSTRI CLASSICI

Tiramisù 10

Hausgemachtes Tiramisù

1 · 3 · 6 · 7 · 8

Torta di nocciole e cioccolato con salsa "Toblerone" e panna 9

Haselnuss- Schokoladenkuchen mit Tobleronesauce und Schlagrahm
con gelato alla vaniglia / mit Vanilleglace +3.80

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

Semifreddo fatto in casa agli agrumi canditi e mandorle caramellate 10

Hausgemachter Semifreddo mit kandierten Zitrusfrüchten
und karamellisierten Mandeln

3 · 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 

Caffè 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

