

ristorante Seedi

DOLCI DELLA STAGIONE

Vermicelli di castagne con meringa e panna 9.80


Vermicelles mit Meringue und einem Rahmtupfer
con gelato alla vaniglia / mit Vanilleglace +3.90

3 · 6 · 7 

La nostra "Nesselrode" 12

Vermicelli di castagne, meringa, gelato alla nocciola, salsa "Toblerone" e panna montata


Vermicelles, Meringue, Haselnussglace, Tobleronesauce und Schlagrahm

3 · 6 · 7 · 8 

Torre di meringata 14


con gelato al gianduja, gelato fior di latte, nippis di cacao, meringhe e pere caramellate

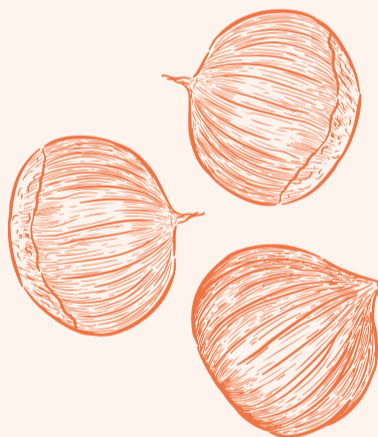
Glacetörtchen mit Meringue, Gianduja- und Fior di Latte-Glace,
Kakaonipps und karamellisierten Birnen

3 · 6 · 7 · 8 

Torta alle castagne con salsa ai mirtilli e panna 9

Kastanienkuchen mit Heidelbeersauce und Schlagrahm
con gelato alla vaniglia / mit Vanilleglace +3.90

3 · 6 · 7 · 8 



I NOSTRI MINI

Mousse al cioccolato 7.90

Hausgemachte Schokoladenmousse

3 · 6 · 7 

Panna cotta 7.90

con salsa al frutto della passione

Panna cotta mit Passionsfruchtsauce

7

Crema catalana 6.90

Katalanische Crème mit karamellisierter Zuckerkruste

3 · 7  senza lattosio / laktosefrei

Affogato al caffè con panna 7.90

Heisser Espresso mit Vanilleglace und Schlagrahm

7 

Piccolo dolce di stagione


Saisonales Mini Dessert

ristorante Seedi

I NOSTRI CLASSICI


Tiramisù classico 10

Hausgemachtes Tiramisù

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 

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 

Il nostro "Eiskaffee" al kirsch 11

7 


GELATI ARTIGIANALI


100 % naturale

Crediamo nell'importanza di offrire un gelato che rispetti la tradizione e che sia sano, con particolare attenzione sia al lavoro di ricerca che alla scelta delle materie prime. Ecco perchè abbiamo detto no ai grassi idrogenati, ai coloranti sintetici, al rosso cocciniglia e agli OGM.

100% Natürlich

Es ist uns wichtig, ein traditionelles und gesundes Eis anzubieten. Besonderes Augenmerk legen wir auf die Auswahl der Rohstoffe und die Perfektionierung der Rezeptur. Deshalb verzichten wir auf gehärtete Fette, Synthetische Farbstoffe, Cochenillrot und GVO.

Vaniglia Tahiti 7 


Cioccolato 6 · 7 

Pistacchio **BIO** di Bronte DOP 7 · 8 

Stracciatella 6 · 7 

Caffè **BIO** 7 

Nocciola 7 · 8 

Sorbetto al Limone 

3.90

1 pallina
1 Kugel

7

2 palline
2 Kugeln


9


3 palline
3 Kugeln

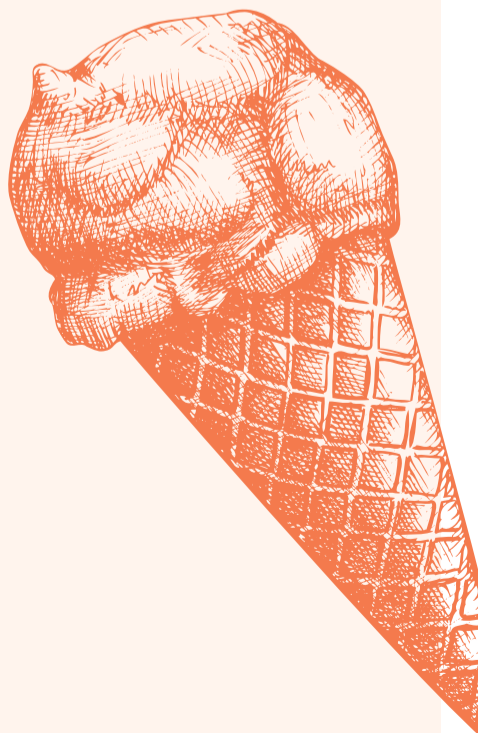
+1.50

con panna
mit Rahm

7

 Vegetariano / Vegetarisch

 Vegano / Vegan



L'Ospitalità by

