



I nostri dessert

Desserts - Nachtisch



- ❖ ***Ananas al naturale*** € 4,50
Pineapple - Ananas
- ❖ ***Budino al cioccolato*** € 4,00
Chocolate pudding - Schokoladenpudding
- ❖ ***Crema catalana*** € 4,50
Catalan cream - Katalanische Creme
- ❖ ***Crema caramel con salsa al caramello*** € 4,00
Caramel custard - Karamellcreme mit Karamellsauce
- ❖ ***Crostata alle fragole*** € 4,50
Strawberry tart - Erdbeerkuchen
- ❖ ***Crostata alla frutta*** € 4,50
Fruit tart - Obstkuchen
- ❖ ***Degustazione dessert di formaggi con miele, mandorle e noci*** € 4,50
*Tasting cheese dessert with honey, almond and berry
Käseverkostung Dessert mit Honig, Mandeln und Beeren*
- ❖ ***Fragole con gelato alla crema o al limone*** € 4,50
*Strawberry whit lemon ice-cream or vanilla ice-cream
Erdbeeren mit Zitronen- oder Vanille-Eis*
- ❖ ***Frutta di stagione*** € 4,50
Seasonal fruit - Obst der Saison
- ❖ ***Gelato artigianale (alla pallina)*** € 1,80
*Homemade Ice cream (each ball)
Hausgemachtes Eis (jede Kugel)*
- ❖ ***Panna cotta con salsa ai frutti di bosco*** € 4,00
*Panna cotta with wild berry sauce
Panna cotta mit Waldbeeren Sauce*
- ❖ ***Torta caprese con salsa al cioccolato*** € 4,50
*Caprese cake with chocolate sauce
Caprese-Torte mit Schokoladensauce*
- ❖ ***Tortino al cioccolato con cuore fondente e salsa alla vaniglia*** € 4,50
*Hot chocolate cake and vanilla sauce
Heiße Schokolade Kuchen und Vanillesauce*
- ❖ ***Semifreddo alla stracciatella*** € 4,50
*Stracciatella Parfait
Stracciatella-Halbgefrorenes*
- ❖ ***Sorbetto al limone o alla mela verde*** € 4,00
Lemon sherbet - Zitronen-Sorbet
- ❖ ***Strudel di mele della Val di Non e salsa alla vaniglia*** € 4,50
*Apple strudel with vanilla sauce
Apfelstrudel mit Vanille-Sauce*

*** = Solo occasionalmente potrebbero venire usati prodotti surgelati.**

*Only occasionally may be used in frozen products.
Nur gelegentlich in gefrorenen Erzeugnissen verwendet werden.*