



La carta dei dolci

**Terrina al cioccolato con buccia
d'arancia candita** 15.00
*Schokolade Terrine mit
Kandierter Orangenschale*

Tiramisù della casa 14.00
Tiramisù nach Art des Hauses

Gelato al cappuccino con schiuma all'Amaretto 14.50
Cappuccino-Eis mit Amarettoschaum

**Tortino caldo al cioccolato con zucca
caramellata al rosmarino** 15.50
*Warme Schokoladen-Törtchen mit
Karamellisierte Kürbis und Rosmarin*

**Carpaccio d'ananas al Kirsch, con cocco e
semifreddo allo yogurt fatto in casa** 12.50
*Ananas Carpaccio mit Kirschwasser und Kokosnuss,
hausgemachtes Yoghurt-Halbgefrorenes*

Tortagelato alla moda di Zugo 11.50
Eis-Zugerkirchtorte

Panna cotta con mandarini marinati 14.50
Panna cotta mit marinierten Mandarinen

Sorbetto al limone & Vodka 14.00
Zitronensorbet mit Vodka

**Semifreddo alle mandorle caramellate
con salsa al cioccolato calda** 15.00
*Karamellisierte Mandel-Halbgefrorenes
mit warmen Schokoladensauce*

Piccolo panettone caldo alle nocciole con tartufo bianco 26.00
Haselnusspudding mit weisser Trüffel

Gelato al gusto di:

<i>Vaniglia</i>	<i>Nocciola</i>	<i>Caffè</i>	1 pallina	3.30
<i>Cioccolato</i>	<i>Fragola</i>	<i>Pistacchio</i>		
<i>Caramello</i>	<i>Limone (Sorbetto)</i>	<i>Stracciatella</i>		

**Piatto misto di formaggi italiani con noci
al miele e mostarda di frutta** 21.50
*Italienischer Käseteller mit Honig-
Nüssen und Senffrüchten*

...un bicchiere di Vino dolce
...ein Glass Dessertwein