



I dolci

Tiramisù della casa <i>Tiramisu nach Art des Hauses</i>	12.50
Semifreddo al cappuccino con schiuma all'Amaretto <i>Cappuccino-Parfait mit Amarettoschaum</i>	14.50
Delizia al cioccolato fondente con salsa alla pera e gelato fiordilatte (15 minuti) <i>Warmes Schokoladentörtchen mit Birnsauce und cremigem Milcheis (15 Minuten)</i>	14.50
Carpaccio d'ananas al Rum con scaglie di cocco e gelato alla papaia <i>Ananascarpaccio an Rum mit Kokosnussspänen und Papayaeis</i>	12.50
Tortagelato alla moda di Zugo <i>Zuger Eiskirschtorte</i>	13.50
Panna cotta al lemon gras, con salsa al mango <i>Zitronengras Pannacotta mit Mangosauce</i>	12.50
Pere al vino con gelato alla vaniglia e sciroppo alla cannella <i>Rotwein-Birnen mit Vanilleeis und Zimtsirup</i>	14.00
 GELATI E SORBETTI	 4.50
Nocciola / <i>Haselnuss</i> Cioccolato / <i>Schokolade</i> Limone / <i>Zitrone</i> Cocco / <i>Kokosnuss</i> Mango Vaniglia / <i>Vanille</i> Fiordilatte / <i>Cremige Milcheis</i>	

I formaggi

Piatto misto di formaggi Italiani con noci tostate al miele <i>Italienischer Käseteller mit gerösteten Honignüssen</i>	19.50
---	-------