

Tortino al cioccolato su salsa al pistacchio

Soft chocolate cake with soft heart on pistachio cream
Schokolade Kuchen mit weichen Herzen aus Pistaziencreme
Fondant au chocolat sur sauce pistache
€ 5,00

“Torta Quarenghi” con farina di mais, fichi e scaglie di cioccolato

“Torta Quarenghi” with Corn flour, figs and chocolate
“Torta Quarenghi“ mit Maismehl, Feigen und Schokolade
Gâteau Quarenghi avec farine de maïs, figues et pépites de chocolat
€ 5,00

Sfogliatina con gelato alla panna e lamponi caldi

Puff pastry with vanilla ice cream and warm raspberries
Blätterteig mit Vanilleeis und heißen Himbeeren
Feuilletée avec glace à la crème et framboises chaudes
€ 5,00

Semifreddo al croccante

Crunchy parfait
Nusskrokant Parfait
Parfait croquant
€ 5,00

Tiramisù

€ 5,00

Crema Catalana

Catalan cream
Katalanische Creme
Crème catalane
€ 5,00

Tris di sorbetti pompelmo mango e limone

Trio of sorbet: mango, pink grapefruit and lemon
Trio von Sorbet : Mango, Rosa Grapefruit und Zitrone
Trio de sorbets : mangue, pamplemousse rose et citron
€ 5,00

Cheesecake alle fregole

Strawberry cheesecake
Erdbeer-Käsekuchen
Cheesecake aux fraises
€ 5,00

Vini da dessert al bicchiere – Dessert wines by glass

Moscato d’Asti D.O.C. 2016 – Braida € 4,00
Bracchetto d’Acqui D.O.C. 2016 – Braida € 4,00
Malvasia delle Lipari Passito D.O.C. 2012 – Colosi € 5,00
Moscato di Scanzo D.O.C.G. 2008 – Monzino Compagnoni € 8,00
Merlino Vino Liquoroso fortificato n.v.– Pojer & Sandri € 8,00

*I nostri
dolci*