

gelati

Coppa "Patron" ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 9.5

Gelato alle nocciole con liquore all'Amaretto, biscotti croccanti e panna montata

HaselnussGlacé mit Amaretto-Likör, knusprigen Biscuits und Schlagrahm

Mini Coppa "Patron" 7.5

Coppa Danimarca ¹⁻³⁻⁷ 9.5

Gelato vaniglia con salsa al cioccolato fondente e panna montata

Vanilleglacé mit warmer, flüssiger Schokoladen-Sauce und Schlagrahm

Mini Coppa Danimarca 7.5

Classico cremoso "Cafè glacé" (gelato mocca mantecato) 9.5

Klassischer, cremiger Eiskaffee (mit Mokka-Glacé)

Rinfrescante sorbetto limone con Wodka 9.5

Erfrischendes Zitronensorbet mit Wodka

Sorbetto all'Amaro di Poschiavo "Riserva" o al Braulio ¹⁻³⁻⁷ 9.5

Cremiges Sorbet mit Amaro di Poschiavo "Riserva" oder Braulio



Coppa di Gelato ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 1 pallina / Kugel 3.5

Vaniglia, cioccolato, fragola, stracciatella, mocca, nocciola, limone

2 palline / Kugel 5.5

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Mocca, Haselnuss, Zitrone

3 palline / Kugel 8

con panna montata – mit Schlagrahm 1.5

Dessert

<i>Pizza alla Nutella</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ <i>Pizza mit Nutella</i>		11
<i>Tiramisu all' Amaretto</i> ¹⁻³⁻⁷ <i>Tiramisu mit Amaretto</i>		10
<i>Pannacotta con Fragole fresche</i> ⁷ <i>Pannacotta mit marinierten Erdbeeren</i>		9.5
<i>Creme brulée al pistacchio e gelato nocciola</i> (<i>preparata al tavolo</i>) ⁷⁻⁸ <i>Pistazien Crème Brûlée mit haselnuss-glace (vorbereitet am Tisch)</i>		11
<i>Semifreddo ai frutti di bosco Valposchiavo</i> ³⁻⁷ <i>Halbgefrorenes mit Waldbeeren aus Valposchiavo</i>		9.5
<i>Fragole gratinate con gelato alla vaniglia</i> ⁷⁻⁸ <i>Erdbeeren-Gratin mit Vanillia-Glace</i>		10
<i>Macedonia di frutta fresca di stagione</i> <i>Frischer Fruchtsalat</i>		8
<i>Torta di noci Grigionese</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ <i>Bündner Nusstorte</i>		7.5
<i>Torta Engadinese</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ <i>Engadinertorte</i>		7.5
<i>Formaggi Poschiavini BIO con marmellata di cipolle rosse e miele di montagna</i> <i>Puschlaver BIO-Käseauswahl mit roter Zwiebeln-Marmelade und Berghonig</i> (Sciümüdin, Stagionato, Mezgrass) ⁷		11