

# Gelati

**Coppa "Patron"** <sup>1-3-7-8</sup> 9.5

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

Haselnussglace mit Amaretto-Likör, knusprigen Biscuits und Schlagrahm

**Mini Coppa "Patron"** 7.5

**Coppa Danimarca** <sup>1-3-7</sup> 9.5

*Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato fondente e panna montata*

Vanilleglace 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-glace)*

**Rinfrescante sorbetto limone con Wodka** 9.5

*Erfrischendes Zitronensorbet mit Wodka*

**Sorbetto all'Amaro di Poschiavo "Riserva" o al Braulio** <sup>1-3-7</sup> 9.5

*Cremiges Sorbet mit Amaro di Poschiavo "Riserva" oder Braulio*



**Coppa di Gelato** <sup>1-3-7-8</sup> 3.5

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

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

**con panna montata – mit Schlagrahm** 1.5

1 pallina / Kugel

2 palline / Kugeln 5.5

3 palline / Kugeln 8

# Dessert

<b><i>Pizza alla Nutella</i></b> <sup>1-3-7-8</sup> <i>Pizza mit Nutella</i>		<b>12</b>
<b><i>Semifreddo alle Nocciole e crumble al caffè</i></b> <i>Haselnuss-Halbgefrorenes mit Kaffeecrumble</i>		<b>10</b>
<b><i>Creme brulée al pistacchio e gelato nocciola</i></b> ( <i>preparata al tavolo</i> ) <sup>7-8</sup> <i>Pistazien-Crème Brûlée mit Haselnussglace (am Tisch zubereitet)</i>		<b>11</b>
<b><i>Tiramisù all' Amaretto</i></b> <sup>1-3-7</sup> <i>Tiramisù mit Amaretto</i>		<b>9</b>
<b><i>Panna cotta con salsa ai frutti di bosco BIO della Valposchiavo</i></b> <sup>7-12</sup> <i>Panna cotta an Waldbeeren-Sauce Bio Valposchiavo</i>		<b>9</b>
<b><i>Macedonia di frutta fresca di stagione</i></b> <i>Frischer Fruchtsalat</i>		<b>8</b>
<b><i>Torta di noci Grigionese</i></b> <sup>1-3-7-8</sup> <i>Bündner Nusstorte</i>		<b>8</b>
<b><i>Torta Engadinese</i></b> <sup>1-3-7-8</sup> <i>Engadinertorte</i>		<b>8</b>
<b><i>Formaggi Poschiavini BIO con marmellata di cipolle rosse e miele di montagna</i></b> <i>Puschlaver BIO-Käseauswahl mit roter Zwiebeln-Marmelade und Berghonig (Sciümmüdin, Stagionato, Mezgrass)</i> <sup>7</sup>		<b>11</b>