

gelati

Coppa "Patron" <small>1-3-7-8</small>		9.5
<i>Gelato alle nocciole con liquore all'Amaretto, biscotti croccanti e panna montata</i>		
Haselnussglace mit Amaretto-Likör, knusprigen Biscuits und Schlagrahm		
Mini Coppa "Patron"		7.5
Coppa Danimarca <small>1-3-7</small>		9.5
<i>Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato fondente e panna montata</i>		
Vanilleglace mit warmer, flüssiger Schokoladen-Sauce und Schlagrahm		
Mini Coppa Danimarca		7.5
Classico cremoso "Cafè glacé" (gelato mocca mantecato)		9.5
<i>Klassischer, cremiger Eiskaffee (mit Mokkaglace)</i>		
Rinfrescante sorbetto limone con Wodka		9.5
<i>Erfrischendes Zitronensorbet mit Wodka</i>		
Sorbetto all'Amaro di Poschiavo "Riserva" o al Braulio <small>1-3-7</small>		9.5
<i>Cremiges Sorbet mit Amaro di Poschiavo "Riserva" oder Braulio</i>		
		
Coppa di Gelato <small>1-3-7-8</small>	<i>1 pallina / Kugel</i>	3.5
<i>Vaniglia, cioccolato, fragola, stracciatella, mocca, nocciola, limone</i>	<i>2 palline / Kugeln</i>	5.5
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Mocca, Haselnuss, Zitrone	<i>3 palline / Kugeln</i>	8
con panna montata – mit Schlagrahm		1.5

Dessert

Pizza alla Nutella ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ <i>Pizza mit Nutella</i>		12
Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido, salsa alla vaniglia e gelato allo yogurt Valposchiavo (*attesa 15 minuti) ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ <i>Dunkler Schokoladenkuchen mit weichem Herz, Vanillesauce und Joghurtglace</i> (*Wartezeit 15 Minuten)		11
Creme brulée al pistacchio e gelato nocciola (preparata al tavolo) ⁷⁻⁸ <i>Pistazien-Crème brûlée mit Haselnussglace</i> (am Tisch zubereitet)		11
Tiramisù all' Amaretto ¹⁻³⁻⁷ <i>Tiramisù mit Amaretto</i>		9
Semifreddo ai frutti di bosco BIO della Valposchiavo con salsa allo yogurt ⁷⁻¹² <i>Waldbeeren-Halbgefrenees (BIO Valposchiavo) mit Joghurt-Sauce</i>		10
Panna cotta con salsa al mango ⁷⁻¹² <i>Panna Cotta mit Mango-Sauce</i>		9
Macedonia di frutta fresca di stagione <i>Frischer Saison-Fruchtsalat</i>		8
Torta di noci Grigionese ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ <i>Bündner Nusstorte</i>		8
Torta Engadinese ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ <i>Engadinertorte</i>		8
Formaggi Poschiavini BIO con marmellata di cipolle rosse e miele di montagna <i>Puschlaver BIO-Käseauswahl mit roter Zwiebeln-Marmelade und Berghonig (Sciümüdin, Stagionato, Mezgrass)</i> ⁷		11