

gelati

Coppa "Patron" ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 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 ¹⁻³⁻⁷ 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 Mokkaglace)

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 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

3 palline / Kugeln

5.5

8

1.5

Dessert

Pizza alla Nutella <small>1-3-7-8</small>	12
<i>Pizza mit Nutella</i>	
Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido, salsa alla vaniglia e gelato allo yogurt <small>(*attesa 15 minuti) 1-3-5-7-8</small>	11
<i>Dunkler Schokoladenkuchen mit weichem Herz, Vanillesauce und Joghurtglace (*Wartezeit 15 Minuten)</i>	
Tris di mousse al cioccolato <small>(fondente, bianco e gianduia) 1-3-5-7-8</small>	11
<i>Schokoladen-Mousse tris (zartbitter, weisse und gianduia)</i>	
Crepes Suzette <small>(preparata al tavolo) *su richiesta 1-3-7-8-12</small>	12
<i>Crêpes Suzette (am Tisch zubereitet) *auf Anfrage</i>	
Semifreddo ai frutti di bosco Valposchiavo <small>3-7</small>	10
<i>Halbgefrorenes mit Waldbeeren aus Valposchiavo</i>	
	
Tiramisú all' Amaretto <small>1-3-7</small>	9
<i>Tiramisú mit Amaretto</i>	
Panna cotta con salsa al mango <small>7-12</small>	9
<i>Panna Cotta mit Mango-Sauce</i>	
Macedonia di frutta fresca di stagione	8
<i>Frischer Fruchtsalat</i>	
Torta di noci Grigionese <small>1-3-7-8</small>	8
<i>Bündner Nusstorte</i>	
Torta Engadinese <small>1-3-7-8</small>	8
<i>Engadinertorte</i>	
Formaggi Poschiavini BIO con marmellata di cipolle rosse e miele di montagna	11
<i>Puschlaver BIO-Käseauswahl mit roter Zwiebeln-Marmelade und Berghonig (Sciümüdin, Stagionato, Mezgrass) 7</i>	
	