

# 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 Mokkaglace)*

**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>Pizza alla Nutella</b> <small>1-3-7-8</small>		<b>11</b>
<i>Pizza mit Nutella</i>		
<b>Tortino di Castagne con salsa alla vaniglia e gelato allo yogurt</b>		<b>11</b>
<i>Kastanien-Törtchen an vanillesauce und joghurtglace</i>		
<b>Semifreddo ai frutti di bosco BIO della Valposchiavo</b>		<b>11</b>
<i>con salsa allo yogurt</i> <small>7-12</small>		
<i>Waldbeeren-Halbgefrorenes (BIO Valposchiavo) mit Joghurt-Sauce</i>		
<b>Vermicelles Chantilly "Albrici"</b>		<b>10</b>
<i>Vermicelli di castagne con gelato vaniglia, meringhe, salsa al caramello e panna montata</i>		
<i>Vanilleglace mit Kastanienpüree, Meringue, Karamell-Sauce und Schlagrahm</i>		
<b>Panna cotta ai Mirtilli di Bosco</b>		<b>9</b>
<i>Panna cotta mit Waldheidelbeeren von Valposchiavo</i>		
<b>Tiramisu all' Amaretto</b> <small>1-3-7</small>		<b>9</b>
<i>Tiramisu mit Amaretto</i>		
<b>Creme brulée alle castagne gelato alla vaniglia</b> <i>(preparata al tavolo)</i> <small>7-8</small>		<b>11</b>
<i>Kastanien Crème Brulée mit Vanilleglace (am Tisch zubereitet)</i>		
<b>Macedonia di frutta fresca di stagione</b>		<b>8</b>
<i>Frischer Fruchtsalat</i>		
<b>Torta di noci Grigionese</b> <small>1-3-7-8</small>		<b>7.5</b>
<i>Bündner Nusstorte</i>		
<b>Torta Engadinese</b> <small>1-3-7-8</small>		<b>7.5</b>
<i>Engadinertorte</i>		
<b>Formaggi Poschiavini BIO</b> 		
<i>con marmellata di cipolle rosse e miele di montagna</i>		
<i>Puschlaver BIO-Käseauswahl mit roter Zwiebeln-Marmelade und Berghonig (Sciümüda, Grottino, Giuvanin)</i> <small>7</small>		