


gelati

Coppa "Patron" ¹⁻³⁻⁷⁻⁸		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 ¹⁻³⁻⁷		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>		
Affogato caffè all'Italiana (gelato vaniglia & espresso)		9.5
Eiskaffee Italienischer Art (Vanille-Glace& Espresso)		
Sorbetto all'Amaro di Poschiavo "Riserva" o al Braulio ¹⁻³⁻⁷ 		9.5
<i>Cremiges Sorbet mit Amaro di Poschiavo "Riserva" oder Braulio</i>		
Coppa di Gelato ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	<i>1 pallina / Kugel</i>	3.5
<i>Vaniglia, cioccolato, fragola, stracciatella, mocca, nocciola, limone</i>	<i>2 palline / Kugeln</i>	5.5
<i>Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Mocca, Haselnuss, Zitrone</i>	<i>3 palline / Kugeln</i>	8
<i>con panna montata – mit Schlagrahm</i>		1.5

Dessert

- Pizza alla Nutella** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 13
Pizza mit Nutella
- Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido,
salsa e gelato alla vaniglia** (*attesa 15 minuti) ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ 11
Schokoladentörtchen mit weichem Herz, an Vanillesauce mit Vanilleglace
- "Gelato non gelato"**  11
**Semifreddo ai frutti di bosco BIO della Valposchiavo
ricoperto di cioccolato croccante** ⁷⁻¹²
Waldbeeren-Halbgefrorenes (BIO Valposchiavo) mit knuspriger Schokolade umhüllt
- Panna cotta al Mango** ³⁻⁷ 9
Mango-Panna cotta
- Tiramisù all' Amaretto** ¹⁻³⁻⁷ 10
Tiramisù mit Amaretto
- Crème brûlée al pistacchio e gelato nocciola** (*preparata al tavolo*) ⁷⁻⁸ 11
Pistazien-Crème brûlée mit Haselnussglace (am Tisch zubereitet)
- Macedonia di frutta fresca di stagione** 8
Frischer Saison-Fruchtsalat
- Torta di noci Grigionese** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸  8
Bündner Nusstorte
- Torta Engadinese** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 8
Engadinertorte
- Formaggi Poschiavini BIO**  **con marmellata di cipolle rosse e
miele di montagna** 13
*Puschlaver BIO-Käseauswahl mit roter Zwiebeln-Marmelade und Berghonig
(Sciümüda, Grottino, Giuvanin)* ⁷