

# Moritz Gelati

**Coppa "Patron"** <sup>1-3-7-8</sup> **11**

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

Haselnussglace mit Amaretto-Likör, knusprigen Biscuits und Schlagrahm

**Coppa Danimarca** <sup>1-3-7</sup> **10**

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

Vanilleglace mit warmer, flüssiger Schokoladen-Sauce und Schlagrahm

**Classico cremoso "Cafè glacé"** <sup>3-7-8</sup> (gelato mocca mantecato) **10**

*Klassischer, cremiger Eiskaffee (mit Mokkeglace)*

**Rinfrescante sorbetto limone con Wodka** **11**

*Erfrischendes Zitronensorbet mit Wodka*

**Sorbetto all'Amaro di Poschiavo "Riserva"  o al Braulio** <sup>1-3-7</sup> **10**

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

<b>Coppa di Gelato</b> <sup>1-3-7-8</sup>	1 pallina / Kugel	<b>3,5</b>
<i>Vaniglia, cioccolato, fragola, stracciatella, mocca, nocciola, limone</i>	2 palline / Kugeln	<b>5,5</b>
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Mokka, Haselnuss, Zitrone	3 palline / Kugeln	<b>8</b>
<b>con panna montata – mit Schlagrahm</b>		<b>1,5</b>

# Dessert

- Tiramisù al Pistacchio servito nel bicchiere** <sup>1-7-8</sup> 12  
*Pistazien-Tiramisù im Glas serviert*
- Sorbetto alle Castagne, liquore al nocino e caramello** <sup>1-8</sup> 10  
*Kastaniensorbet, Nocinolikör und Karamell*
- Cannolo Siciliano con crema al mascarpone e cioccolato bianco** <sup>1-7-8</sup> 12  
*Hausgemachte sizilianische Crèmerolle gefüllt mit Mascarpone-Creme und weisse Schokolade*
- "Gelato non gelato"**  11  
**Semifreddo ai frutti di bosco BIO della Valposchiavo**  
**ricoperto di cioccolato croccante** <sup>1-3-7-8</sup>  
*Waldbeeren-Halbgefrorenes (BIO Valposchiavo)*  
*mit knuspriger Schokolade umhüllt*
- Torta di noci Grigionese con gelato Nusstorte** <sup>1-3-7-8</sup> 10  
*Bündner Nusstorte mit Glace Nusstorte*
- Torta Engadinese** <sup>1-3-7-8</sup> 10  
*Engadinertorte*
- Formaggi Poschiavini BIO**  **con marmellata di cipolle rosse e miele di montagna** <sup>7-8</sup> 16  
*Puschlaver BIO-Käseauswahl mit roter Zwiebeln-Marmelade und Bergbonig*  
*(Sciimüda, Grottino, Giovanin)*

# Mini Dessert

- Cannolo Siciliano con crema al mascarpone e cioccolato bianco*** <sup>1-7-8</sup> **8**  
*Hausgemachte sizilianische Crèmerolle gefüllt mit Mascarpone-Creme und weisse Schokolade*
- Mini "Golosa"*** <sup>1-3-7-8</sup> **8**  
*Gelato alla vaniglia ricoperto di crema al Ferrero Rocher*  
Vanilleglace mit Ferrero Rocher Creme
- Mini "Pistacchiosa"*** <sup>1-3-7-8</sup> **10**  
*Gelato alla vaniglia ricoperto di crema al Pistaccio*  
Vanilleglace mit Pistaziencreme
- "Gelato in stecco" Vaniglia ricoperto di cioccolato croccante*** <sup>1-7-8</sup> **6**  
*Vanilleglace am Stiel mit knuspriger Schokolade umhüllt*
- "Gelato in stecco" Fragola ricoperto di cioccolato*** <sup>7-8</sup> **6**  
*Erdbeerglace am Stiel mit Schokolade umhüllt*
- Mini "Danimarca"*** <sup>1-3-7</sup> **8**  
*Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato fondente e panna montata*  
Vanilleglace mit warmer, flüssiger Schokoladen-Sauce und Schlagrahm
- Mini "Patron"*** <sup>1-3-7-8</sup> **8**  
*Gelato alle nocciole con liquore all' Amaretto, biscotti croccanti e panna montata*  
Haselnussglace mit Amaretto-Likör, knusprigen Biscuits und Schlagrahm