

DOLCE SÜSSES

TARTE DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA Warme Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis	19
PROFITTEROLES FATTI IN CASA PIRIENI CON CREMA DI PISTACCHIO E CIOCCOLATO CALDA FONDENTE Hausgemachte Profiteroles mit Pistaziencreme gefüllt und warmer flüssiger Schokolade	21
TIRAMISÙ FABIOS Biskuit mit Mascarponecreme und Kaffee	20
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO DI VALRHONA CON GELATO ALLA VANIGLIA Warmes Schokoladensoufflé mit Valrhonashokolade und hausgemachtem Vanilleeis	21
CREMA ALLA VANIGLIA BOURBONE CAMELLATA CON ZUCCHERO DI CANNA, PRUGNE MARINATE AL PORTO E GELATO AL VIN SANTO Vanillecreme von der Bourbon Vanille mit braunem Zucker karamelisiert, eingelegten Portwein-Zwetschken und Vin Santo-Eis	19
CRÈME BRÛLÉE	16
SORBETTI MISTI Verschiedene Sorbets	18

FORMAGGI KÄSE

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI STAGIONATO 24 Monate gereifter Parmesan mit grünen Oliven	20
ROBIOLINO PIEMONTESE CON PESCHE IN SALAMOIA Piemontesischer Weichkäse mit eingelegten Pfirsichen	18
PECORINO DI BELTRAMI CHRISTIANA CON MIELE AL ROSMARINO Pecorino mit Rosmarinhonig	18
ROSSO IMPERIALE Blauschimmelkäse aus der Lombardei mit Quittengelee	19
LA TUR PIEMONTESE CON FRAGOLE IN SALAMOIA Piemontesischer Frischkäse mit eingelegten Erdbeeren	20
BEAUFORT DELLA SAVOIA CON UVA Hartrohmlchkäse aus Savoyen mit Trauben	19
FORMAGGI MISTI Gemischter Käseteller	28