

Dessertkarte

Scelta di Formaggi italiani	Auswahl von italienischen Käse	16.--
Gorgonzola, Pecorino Sardo, Taleggio, Parmigiano Reggiano		

Dolci

Piatto di dolci Chiantiquelle
Mousse au chocolat
Zabaione al Marsala
Zabaione frutti di bosco e vaniglia
Macedonia di frutta fresca
Ananas fresca al Kirsch
Frutta mista alla fiamma (2 per.)
Crêpes Suzette (2 persone)
Crêpes Alaska (2 persone)
Crêpes Calvados (2 persone)
Crema caramellata
Caffè ghiacciato
Cassata fatta in casa
Coppa Danimarca
Gelati: Vaniglia, mocca e limone
Soufflé di gelato al Grand Marnier
Sgroppino al Prosecco
Sorbetto allo champagne o wodka
Meringa con gelato
Panna cotta guarnita

Desserts

Dessertteller Chiantiquelle	18.--
Schokolade-Mousse	15.--
Zabaione mit Marsala	15.--
Zabaione mit Waldbeeren + vanille	18.--
Fruchtsalat aus frischen Früchten	15.--
Frische Ananas mit Kirsch	15.--
Gemischte Früchte flambiert (2 per.)	42.--
Crêpes Suzette (2 Personen)	42.--
Crêpes Alaska (2 Personen)	44.--
Crêpes Calvados (2 Personen)	44.--
Karamelköpfler garniert	15.--
Eiskaffe	14.--
Hausgemachte Cassata	15.--
Coupe Dänemark	15.--
Glacé: Vanille, Mocca und Zitrone	12.--
Eissoufflé mit Grand Marnier	16.--
Sgroppino al Prosecco	14.--
Sorbet mit Champagner oder Wodka	18.--
Meringue glacée	15.--
Panna cotta garniert	17.--