

---

## I DESSERT FATTI IN CASA

---

€ 6,00

---

### “Seduzione”

*Dry biscuits, cream-flavored red wine foam and a hot coffee*  
trockene Kekse, mit Rotwein gewürzte Sahne, heißer Kaffee

### Mousse allo yogurt con fragole fresche e pan di spagna

*Yogurt mousse with fresh strawberries and sponge cake*  
Joghurtmousse mit frischen Erdbeeren und Biskuitkuchen

### Cre moso alla vaniglia e fragole

*Vanilla cream, fresh strawberries, strawberry sauce and biscuit*  
Vanillecreme, frische Erdbeeren, Erdbeersauce und Kekse

### Fondente al cioccolato con salsa al pistacchio

*Dark chocolate cake with pistachio sauce*  
dunkler Schokoladenkuchen mit Pistaziensoße

### Tortino di mele della Valtellina

*Apple pie with vanilla sauce*  
Apfelkuchen mit Vanillesoße

### Crème caramel

*Crème caramel*  
Karamellcreme

### Panna Cotta al caramello o alla fragola

*Panna cotta with caramel or strawberry*  
Panna cotta with Karamell oder Erdbeere

---

## GELATI

---

Gelato misto (3 palline)..... € 4,00

Trilogia di sorbetti (limone, fragola, mango)..... € 4,50

Taglio al limone (gelato al limone, vodka) ..... € 6,00

Taglio al “Braulio” (gelato alla vaniglia, liquore Braulio) ..... € 6,00

### E UN CALICE DI...

#### Piemonte

Moscato d’Asti DOCG

PIO CESARE

€ 4,00

#### Sicilia

Passito di Pantelleria

SOLIDEA

€ 5,00

#### Valtellina

Vertemate IGT Passito

MAMETE PREVOSTINI

€ 7,00