
I DESSERT FATTI IN CASA

Le consistenze del caffè

The consistencies of coffee
Die Konsistenzen von Kaffee

Cannolo alle castagne

Cannolo with chestnuts
Cannolo mit Kastanien

Tris di semifreddi (liquirizia, amaretto e pralinato)

Three types of semifreddi (liquorice, amaretto and praline)
Drei Arten von Semifreddi (Süßholz, Amaretto und Praline)

Crema brulè alla Cupeta valtellinese

Crema brulè to Cupeta (traditional dessert with honey, nuts and wafer)
Cupeta (lokales Dessert mit Honig, Walnüssen und Waffel) Crema
Brûlée

Mousse ai tre cioccolati

Three-chocolate mousse
Dreischokoladenmousse

Pera ubriaca effervescente

Drunk pear effervescent
Getrunken Brausebirne

Strudel in pasta Kataifi su crema di latte valtellinese

Kataifi strudel on cream of milk from Valtellina
Kataifi-Strudel auf Milchcreme aus dem Veltlin

GELATI

Gelato misto (3 palline)

Trilogia di sorbetti (limone, fragola, mango)

Taglio al limone (gelato al limone, vodka)

Taglio al "Braulio" (gelato alla vaniglia, liquore Braulio)

E UN CALICE DI...

Piemonte

Moscato d'Asti DOCG
PIO CESARE

Sicilia

Passito di Pantelleria
SOLIDEA

Valtellina

Vertemate IGT Passito
MAMETE PREVOSTINI



DESSERT