

i Dolci

DESSERTKARTE / DESSERT MENU

Cheesecake alla zucca, base biscotto alle noci e salsa al caramello salato (1-3-7-8) 15,00 €

Kürbis-Cheesecake auf Walnuss-Keksboden mit Salted-Caramel-Sauce
Pumpkin cheesecake with walnut biscuit base and salted caramel sauce

Panna cotta al latte di mandorla, coulis ai lamponi e sbrisolona (1-7-8) 13,00 €

Panna cotta aus Mandelmilch mit Himbeer-Coulis und Crumble
Almond milk panna cotta with raspberry coulis and sbrisolona crumble

Torta di rose con salsa alla vaniglia (1-3-7) 14,00 €

Torta di Rose (luftiger Hefekuchen in Rosenform) mit Vanillesauce
Traditional "Torta di Rose" with vanilla sauce

Fruttini di Sorrento ripieni del loro gelato (1-3-5-7-8) 20,00 €

Früchte aus Sorrent mit Eis aus deren Fruchtfleisch / *Sorrento fruits filled with their own gelato*

Sorbetto al limone (3-7) 9,00 €

Zitronensorbet / *Lemon sorbet*

Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato al pistacchio (3-7-8) 14,00 €

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Pistazieneis
Chocolate molten cake with pistachio gelato

