

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir
eine separate Allergikerkarte.

Dessert / dessert

Semifreddo von Kirschen im Biskuitmantel <i>(Semifreddo of cherries in a biscuit coating)</i>	13,90 €
Tiramisu Torte mit "Pan di Spagna" Classico <i>(Tiramisu cake with "Pan di Spagna" Classico)</i>	14,90 €
Gebrannte Mascarpone Crème mit marinierten Erdbeeren <i>(Flambéed mascarpone cream with marinated strawberries)</i>	14,90 €
Schoko Malheur alla Portonovo mit Vanilleeis <i>(Chocolate Malheur alla Portonovo with vanilla ice cream)</i>	14,90 €

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir
eine separate Allergikerkarte.

Dessertwein / dessert wine 5 cl

Lungarotti Vino Liquoroso Dulcis <i>Intensive Aromen von Rosinen, getrockneten Aprikosen, Honig und Vanille mit harmonischer Säurestruktur und einem langanhaltenden Abgang.</i>	8,90 €
Anselmi I Capitelli <i>Im Geschmack süßlich mit Aromen von getrockneten Aprikosen, tropischen Früchten, karamellisierten Mandeln sowie Vanille- und Röstaromen.</i>	12,90 €
Pico Malvasia di Casorzo Passito <i>Dessertwein, der aus getrockneten Malvasia Trauben gewonnen wird. Der Trocknungsprozess (Passito) findet auf Strohmatte über einen Zeitraum von knapp 6 Monaten statt.</i>	16,50 €
Masseria Li Veli Aleatico Passito 2012 <i>Intensive Noten orientalischer Gewürze. Im Geschmack fruchtig mit Aromen von Datteln und Feigenmilch.</i>	18,90 €