

Si lasci viziare

Lassen Sie sich süsslich

Panna cotta alla Sinfonia			12.50
Rahmköpfchen (ohne Gelatine) mit Früchtecoulis und frischen Früchten			
Flan caramel			9.50
Caramelköppli			
Semifreddo al torrone			13.50
Hausgemachtes Nougatglace mit Orangensauce			
Parfait all'amaretto			12.50
Hausgemachtes Mandelparfait			
Cassata			13.00
Hausgemachtes Halbgefrorene mit Kandierte Früchte			
Zabaione al Marsala	<i>ab 2 Personen</i>		13. 50 p/P
Zabaione an Marsala mit Vanille-Glace			
Tortino al cioccolato		<i>(ca. 12 Min.)</i>	13.50
Schokoladentörtchen mit Vanilleglace <i>(In der Mitte noch leicht flüssig)</i>			
Tortino di mele	<i>ab 2 Personen</i>	<i>(ca. 25 Min.)</i>	17.50 p/P
Warmes Apfeltörtchen mit Zimtglace <i>(Bitte bestellen Sie dieses Dessert bis spätestens 22.00 Uhr)</i>			
Sorbetto al Calvados o alla Vodka			13.50

. . . . dolcemente ! ! !

. verwöhnen ! ! !

Scelta di sorbetti di frutta 9.80
Verschiedene hausgemachte Früchtesorbets, je nach Saison

Scelta di formaggi italiani
Italienische Käseauswahl aus unserem Angebot (Portion) 17.50
(kleine Portion) 13.50

oder ... versuchen Sie ganz einfach einen

Caffè Sinfonia 8.50
ein leicht alkoholhaltiges Geheimnis unseres Hauses
mit Rahmhäubchen

Und zum Dessert probieren Sie ein Glas „Raccolta Tardiva“

ESSENZIA Dolomiti – Az. Agr. Pojeri & Sandri (nur 9.5 vol. %) 4 cl. 6.50

oder

Eiswein aus Hünikon 2003 4 cl. 9.80
B. & C. Meier-Leuthold
Durch tiefe Winterkälte entstandenes Konzentrat mit elegantem Säure- Süsse Komplex,
eine über hundertjährige Tradition.

oder

Moscato d’Asti - Saracco, 10 cl. 7.50
erfrischend, fruchtig und leicht alkoholhaltig (nur 5.5 vol. %)