

## ***Dolci - Desserts***

<b><i>Tiramisù</i></b>	<b>4, 10</b>
abwechselnde Schichten von Löffelbiskuits mit Kaffee, einer Mascarponecreme und Kakaopulver	
<b><i>Profiterole al cioccolato</i></b>	<b>4, 10</b>
zwei Bigne-Windbeutel mit Vanillecreme gefüllt und mit dicker Schokoladenmousse überzogen	
<b><i>Panna cotta alla fragola, al cioccolato o al amarena</i></b>	<b>3, 90</b>
Italienisch „gekochte Sahne“, ein puddingartiges italienisches Dessert aus gekochter Sahne, Vanille, Zucker und Gelatine. Hausgemacht. Wahlweise mit Erdbeer-, Schoko- oder Amarenasoße	
<b><i>Creme caramel</i></b>	<b>3, 90</b>
ein mit Vanille und Karamel aromatisierter Flan und mit flüssigem Karamel übergossen	
<b><i>Tartufata</i></b>	<b>3, 90</b>
traditionell ital. Süßspeise bestehend aus knusprigem Blätterteig einer crema Chantilly (Vanille-Sahnecreme) und luftiger Zartbitterschokolade	
<b><i>Tartufo (Eis)</i></b>	<b>3, 90</b>
Zabaioneis umhüllt von Schokoladeneis bestreut mit Kakaopulver und Haselnusskrokant	
<b><i>Cassata siciliana (Eis)</i></b>	<b>4, 00</b>
Schichteis aus Sizilien mit einer Schicht Vanille-, Schoko- und Milcheis gefüllt mit ein wenig kandierten Früchten.	

## ***Café e Tè - Kaffee und Tee***

<b><i>Tasse Kaffee</i></b>	<b>2, 10</b>
<b><i>Espresso</i></b>	<b>2, 00</b>
<b><i>Espresso doppio</i></b>	<b>3, 50</b>
<b><i>Espresso Macchiato</i></b> (mit Milchschaum)	<b>2, 00</b>
<b><i>Espresso Corretto</i></b> (mit Grappa oder Vecchia Romagna)	<b>2, 80</b>
<b><i>Cappuccino</i></b> (mit Milchschaum)	<b>2, 40</b>
<b><i>Latte Macchiato</i></b> (ital. Milchkaffee)	<b>2, 90</b>
<b><i>Glas Tee</i></b> (Hagebutte, Pfefferminze, Kamille, Früchte, Schwarz, Grüner)	<b>1, 90</b>
<b><i>Glühwein</i></b> (aus 0,2l Rotwein und Gewürzen, nur Oktober bis März)	<b>4, 40</b>
<b><i>Heißer Amaretto mit Sahne</i></b> (4cl)	<b>4, 20</b>