


# Dessert & Pâtisserie

- Tiramisu Fresco della Casa con Savoiard** **Euro 9,00**  
Hausgemachtes Tiramisu mit Savoiard-Kakse  
Homemade Tiramisu with Savoiard biscuits  
Tiramisu Frais de la Maison avec Savoiard
- Cupola al Cioccolato fondente con Cremoso alla Mandorla** **Euro 9,00**  
Schokoladen-Mousse-Ball mit Haselnusscreme  
Chocolate Mousse Ball with Hazelnut Cream  
Boule de Mousse au Chocolat avec Crème de Noisette
- Spirale al Cioccolato biondo con cuor di Ananas alla vaniglia e  
Passion Fruit ricoperto al Mango Alphonso** **Euro 10,00**  
Blonde Schokoladenspirale mit Vanille- und Ananasherz Passionsfrucht mit Alphonso Mango bedeckt  
Blond Chocolate Spiral with Vanilla and Pineapple Heart Passion Fruit covered with Alphonso Mango  
Spirale au chocolat blond avec coeur vanille et ananas Fruit de la passion recouvert de mangue Alphonso
- Formino di Chicco Caffè con Mousse di Cioccolato al latte Bahibè  
profumo d'Erbe con Sfrolla al Caffè e Cacao** **Euro 10,00**  
Bahibè Milchsokoladenmousse, Kaffee und Kräuterduft mit Kaffee und Kakaogerät  
Bahibè milk chocolate mousse, coffee and herbal scent with coffee and cocoa pastry  
Mousse au chocolat au lait Bahibè, parfum de café et de fines herbes avec du café et de la pâte de cacao
- Soufflé tiepido al cuor di Cioccolato Fondente con la sua Salsina** **Euro 9,00**  
Lauwarmes Schokoladen-Soufflé mit Zertbitter Herz und Soße  
Lukewarm Soufflé with Dark Chocolate with its Sauce  
Soufflé Tiède au Coeur de Chocolat noir avec sa Sauce
- Crostata Crumble di Pere senza Glutine** **Euro 9,00**  
Birnenkuchen ohne Gluten  
Pear Crumble (gluten free)   
Crumble Tarte sans Gluten

# Fruits & Sorbet

## **Ananas nature /al Cointreau**

**Euro 9,00/10,00**

Frische Ananas / miteinem Schuss Cointreau  
Fresh Pineapple / with Cointreau  
Ananas Frais / avec Cointreau

## **Fragole Fresche di Stagione**

**Euro 9,00**

Frische Erdbeeren der Saison  
Fresh seasonal strawberries  
Fraises de saison fraîches

## **Frutti di Bosco da Montegrino**

**Euro 9,00**

Frische Beeren aus Montegrino  
Fresh Berries from Montegrino  
Baies frais de Montegrino

## **Sorbetto "Tiffany" / Sorbetto con nota alla Vodka/Calvados**

**Euro 7,00/9,00**

Sorbet „Tiffany“ / Sorbet mit Vodka oder Calvados  
Sorbet „Tiffany“ / Sorbet with Vodka or Calvados  
Sorbet «Tiffany» / Sorbet avec une note de Vodka/Calvados

## **Sorbetto in pallina al Semifreddo di Mojito**

**Euro 9,00**

Halbgefrorenes Mojito-Sorbet  
Mojito Sorbet  
Sorbet au Mojito

## **Lamponcino con gelatina di Lampone Mousse al cioccolato al latte Tanariva e biscotto alle mandorle e cacao**

**Euro 10,00**

Himbeere mit Himbeergelee Tanariva Milkschokoladenmousse und Mandel-Kakao-Keks  
Raspberry with Raspberry Jelly Tanariva Milk Chocolate Mousse and almond and Cocoa biscuit  
Mousse au Chocolat au Lait Tanariva framboise et gelée de Framboise avec biscuit aux amandes et cacao

# The Art of Flambè

- Crêpes Suzette al Flambè in Bellavista al Gran Marnier e Ananas** **Euro 12,00**  
Crêpes Suzette nach Flambè Art serviert mit Gran Marnier und Ananas  
Crêpes Suzette served Flambè with sprinkled of Gran Marnier and Pineapple  
Crêpes Suzette servir avec Flambé au Gran Marnier
- Crêpes Suzette al Flambè in Bellavista ai Frutti di Bosco freschi** **Euro 12,00**  
Crêpes Suzette nach Flambè Art serviert mit frische Beeren  
Crêpes Suzette served Flambè with fresh Berries  
Crêpes Suzetteservir au Flambé avec Baies fraîches
- Crêpes Suzette al Flambè in Bellavista al Cognac e scaglie di Cioccolato** **Euro 12,00**  
Crêpes Suzette nach Flambè Art serviert mit Cognac und Schokolade  
Crêpes Suzette served Flambè with Cognac and Chocolate  
Crêpes Suzetteservir au Flambé avec Cognac et Chocolat
- Anans e Fragole fresche Flambè in Bellavista Cognac** **Euro 12,00**  
Frischen mit Ananas und Erdbeeren Flambè in Bellavista Cognac  
Pineapple and Fresh Strawberries Flambè in Bellavista Cognac  
Flambé d'Ananas et de Fraises fraîches au Cognac Bellavista

# Ice-Cream

- Varietà di Chicche di Frutta ripiene al loro Gelato** **Euro 12,00**  
Eine Vielzahl von Obst-Leckereien gefüllt mit ihrem Eis  
Variety of fruit goodies stuffed with their ice cream  
Variété de friandises aux fruits farcies de leur glace
- Gran Galà di Gelato alla Vaniglia con  
Coulis di Cioccolato e Amaretto di Saronno** **Euro 9,00**  
Gala-Vanille-Eis mit Schokoladencreme und Amaretto di Saronno  
Vanilla Ice-Cream with Chocolate Cream and Amaretto di Saronno  
Glacé à la vanille avec Coulis de Chocolat et Amaretto di Saronno
- Coppa "Camin" con Gelato e Macedonia** **Euro 9,00**  
Eisschale „Camin“ mit frischem Obstsalat  
Sundae „Camin“ with Ice-Cream and fresh Fruit Salad  
Coup « Camin » avec Crème Glacée et Salade de Fruits
- Coppa After Eight con Gelato alla Stracciatella, Panna,  
Sciropo alla Menta e Scaglie di Cioccolato** **Euro 9,00**  
Stracciatella-Eisschale mit Sahne, Minz-Sirup und Schokoladen-Stückchen  
Bowl of Stracciatella Ice Cream with Cream, Mint Syrup and Chocolate Chips  
Bol de Crème Glacée de Stracciatella avec Crème, Sirop de Menthe et Pépites de Chocolat
- Pesca gialla in Bassa cottura al Franciacorta con Gelato** **Euro 10,00**  
Gelber Pfirsich gekocht in Franciacorta serviert mit Eis  
Yellow Peach cooked with Franciacorta served with Ice Cream  
Pêche jaune cuite avec Franciacorta server avec glace

# Cheese & Friends

**Brie di Capra di Brezzo di Bedero** Euro 9,00

**Lombardia con Marmellata di Prugne e Mirtillo Rosso**

a richiesta bicchiere di Gewurztraminer Pacherhof

Euro 6,00

**Ziegen-Käse aus "Brezzo di Bedero" mit Pflaumenmus und Cranberry**

Dazu auf Wunsch ein Glas Gewurztraminer Pacherhof

**Goat Cheese from "Brezzo di Bedero" with Plum jam and Cranberry**

Match a Glass of Gewurztraminer Pacherhof

**Brie de Chèvre de Brezzo di Bedero - Lombardie avec**

**confiture de prunes et canneberge**

Sur demande Verre de Vin Gewurztraminer Pacherhof

**Toma Piemontese – vaccino – con composta di Kumquat**

a richiesta Nebbiolo Generaj 2018

Euro 9,00

Euro 7,00

**Piemontesischer Toma - Kuhmilchkäse - mit Kumquat-Kompott**

Dazu auf Wunsch ein Glas Nebbiolo Vietti 2018

**Piedmontese Toma - cow's milk cheese - with Kumquat compote**

On request a glass of Nebbiolo Vietti 2018

**Piémontais Toma - fromage au lait de vache - avec compote de Kumquat**

Sur demande Verre de Vin Nebbiolo Vietti 2018

**Gran Tagliere misto al Tris di Formaggi con varietà di Salse**

Euro 16,00

Großes Hackbrett mit verschiedenen Käsesorten und

Verschiedenartigkeit Von Soße

Selection of Cheese with different Sauces

Grande Broyage mélangé de Fromage avec une Variété de Sauces

# Cheese & Friends

**Formaggella Valturbina con Chutney Zucca e Mele –  
Capra – Lombardia** Euro 10,00

A richiestabicch. Merlot Pascale “Cascina Ronchetto” 2016 Euro 7,00

**Heimischer Ziegenkäse aus der Lombarde mit Kürbis und Äpfel**

Dazu auf Wunsch ein Glas Merlot Pascale „Cascina Ronchetto“ 2016

**Goat Cheese from „Lombardy“ with Pumpkin and Apples**

Match a Glass of Merlot Pascale „Cascina Ronchetto“ 2016

**Fraises au citrouille et pommes- Chèvre – Lombardie**

Sur demande Verre de Vin Merlot Pascale «Cascina Ronchetto» 2016

**Erborinato Profarè di Brezzo di Bedero** Euro 9,00

**Capra / Lombardia con Chutney Albicocca e Pomodoro**

A Richiestabicch. Tre Filer Passito “Cà dei Frati” 2009 Euro 8,00

**Gewürtzer -Käse von Brezzo di Bedero mit**

Aprikosen- und Tomatenchutney

Dazu auf Wunsch ein Glas Tre Filer Passito „Ca dei Frati“ 2009

**Herb Cheese from „Brezzo di Bedero“ with Apricot and Tomato Chutney**

Match a Glass of Tre Filer Passito „Ca dei Frati“ 2009

**Erborinato Profarè de Brezzo di Bedero Chèvre / Chutney à l'Abricot et à la Tomate**

Sur demande Verre de Vin Trois Filer Passito "dei Frati Cà" 2009

**\*In caso di allergie vi preghiamo di rivolgervi allo staff per avere la nostra carta allergeni.**

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Personal, um unsere Allergienkarte zu erhalten.

In case of allergies, please contact the staff for our allergen card.

En cas d'allergies, veuillez contacter le personnel pour notre carte allergène.

**Italian proverb..**

**The Mouth is not tired if it doesn't taste like Cheese**