

Dessert & Pâtisserie

<p>Tiramisu Fresco della Casa con Savoiard Hausgemachtes Tiramisu mit Savoiard-Kekse Homemade Tiramisu with Savoiard biscuits Tiramisu Frais de la Maison avec Savoiard</p>	10,00
<p>Crème Brulè Sahne Brulè - Cream Brulè - Crème Brulè</p>	10,00
<p>La Classica Sacher Torte in Monoporzione con Marmellata di Albicocche Die klassische Sacher Torte in Einzelportionen mit Aprikosenmarmelade The Classic Sacher Torte in Single Portion with Apricot Jam Le classique Sacher Torte en portion individuelle avec confiture d'abricot</p>	10,00
<p>Soufflé tiepido al cuor di Cioccolato Fondente con la sua Salsina Lauwarmes Schokoladen-Soufflé mit Zartbitter Kern und Soße Soufflé Tiède au Coeur de Chocolat noir avec sa Sauce Fondant Tiede au Chocolat noir avec sa Sauce</p>	10,00
<p>Crostata Crumble di Pere senza Glutine Birnen-Kuchen ohne Gluten Pear Crumble (gluten free) Crumble aux Piores sans Gluten</p>	 10,00
<p>Panna Cotta al Maracuja e profumo di Gin Hendrix Panna Cotta Maracuja mit einem Hauch Gin Hendrix Panna Cotta with Maracuja and the scent of Gin Hendrix Panna Cotta au Maracuja et parfum de Gin Hendrix</p>	10,00
<p>Cupola al Semifreddo di Passito ricoperto al Cioccolato Calebau Passito-Semifreddo, mit Calebau-Schokolade Passito semifreddo dome covered in Calebau chocolate Semifreddo Passito recouvert de chocolat Calebau</p>	12,00

Fruits & Sorbet

Ananas nature / al Cointreau Frische Ananas / mit Cointreau Fresh Pineapple / with Cointreau Ananas Frais / avec Cointreau	10,00 / 11,00
Fragole Fresche di Stagione Frische Erdbeeren der Saison - Fresh seasonal strawberries - Fraises de Saison fraîches	10,00
Frutti di Bosco della Vallata Beeren aus dem Tal - Berries of the valley - Baies de la Vallée	10,00
Sorbetto "Tiffany" / Sorbetto con nota alla Vodka/Calvados Sorbet „Tiffany“ / Sorbet mit Vodka oder Calvados Sorbet „Tiffany“ / Sorbet with Vodka or Calvados Sorbet "Tiffany" / Sorbet avec une note de Vodka/Calvados	8,00 / 10,00
Sorbetto in pallina al Semifreddo di Mojito Halbgefrorenes Mojito-Sorbet - Mojito Sorbet - Sorbet au Mojito	10,00

Ice-Cream

Varietà di Chicche di Frutta ripiene al loro Gelato Auswahl an Obst-Leckereien gefüllt mit Eis Ihrer Wahl Variety of fruit goodies stuffed with their ice cream Variété de friandises aux fruits farcies de leur glace	12,00
Gran Galà di Gelato alla Vaniglia con Coulis di Cioccolato e Amaretto di Saronno 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	10,00
Coppa "Camin" con Gelato e Macedonia Eisschale „Camin“ mit frischem Obstsalat Sundae „Camin“ with Ice-Cream and fresh Fruit Salad Coup « Camin » avec Crème Glacée et Salade de Fruits	10,00
Coppa After Eight con Gelato alla Straciatella, Panna, Sciroppo alla Menta e Scaglie di Cioccolato Straciatella-Eisbecher mit Sahne, Minzesirup und Schokoladen-Stückchen Bowl of Straciatella Ice Cream with Cream, Mint Syrup and Chocolate Chips Bol de Crème Glacée de Straciatella avec Crème, Sirop de Menthe et Pépites de Chocolat	10,00

The Art of Flambè

Crêpes Suzette al Flambè in Bellavista al Gran Marnier con Gelato alla Vaniglia e Cannella	15,00
Crêpes Suzette flambiert mit Gran Marnier serviert mit Vanille- und Zimteis	
Crêpes Suzette served Flambè with sprinkled of Gran Marnier with Vanilla and Cinnamon Ice Cream	
Crêpes Suzette avec Flambée au Gran Marnier avec de la Glace à la Vanille et Cannelle	
Crêpes Suzette al Flambè in Bellavista ai Frutti di Bosco Freschi	15,00
Crêpes Suzette flambiert und mit frischen Beeren serviert	
Crêpes Suzette served Flambè with fresh Berries	
Crêpes Suzettes au Flambée avec Fruit de Bois	
Crêpes Suzette al Flambè in Bellavista al Zola di Capra e Miele di Agra	15,00
Crêpes Suzette flambiert und mit Ziegenkäse und Honig aus Agra serviert	
Crêpes Suzette served Flambè with Goat Zola and Agra Honey	
Crêpes Suzette au Flambée avec Zola de Chèvre et Miel d'Agra	
Zabaione al Passito / al Marsala	12,00
Zabaione mit Passito / Marsala	
Zabaione with Passito / Marsala	
Zabaione avec Passito / Marsala	

Cheese & Friends

Formaggella Valturbina con composta di Cipolla dolce - Capra -Lombardia	12,00
A richiesta bicchiere Dindarello Maculan	9,00
Heimischer Ziegenkäseaus der Lombardei mit Kürbis und Äpfel Dazu auf Wunsch ein Glas Dindarello Maculan	
Goat Cheese from „Lombardy“withPumpkin and Apples Match a Glass of Dindarello Maculan	
Fraises au citrouille et pommes- Chèvre - Lombardie Sur deman un Verre de Dindarello Maculan	
Brie di Capra di Brezzo di Beder- Lombardia con Marmellata di Prugne e Mirtillo Rosso	12,00
a richiesta bicchiere Franciacorta	10,00
Ziegen-Käseaus "Brezzo di Bedero" mit Pflaumenmus und Cranberry Dazu auf Wunsch ein Glas Franciacorta	
Goat Cheese from "Brezzo di Bedero" with Plum jam and Cranberry Match a Glass of Franciacorta	
Brie de Chèvre de Brezzo di Bedero - Lombardie avec confiture de prunes et canneberge Sur demande un Verre de Franciacorta	
Erborinato Blu di Capra	10,00
Capra /Lombardia con Chutney Albicocca e Pomodoro A Richiesta bicchiere Passito Tanit	8,00
Blauschimmel - Ziegekäse von Brezzo di Bedero mit Aprikosen- und Tomatenchutney Dazu auf Wunsch ein Glas von Passito Tanit	
Herb Cheese from „Brezzo di Bedero" with Apricot and Tomato Chutney Match a Glass of Passito Tanit	
ErborinatoProfarè de Brezzo di BederoChèvre / Chutney à l'Abriocot et à laTomate Sur demande un Verre de Passito Tanit	

Cheese & Friends

Parmigiano reggiano Bacche rosse con Mostarda piccante	14,00
a richiesta bicchiere Nebbiolo Langhe Isola Generaj	8,00
Parmesankäse aus Rote Beeren und würzigem Senf	
Dazu auf Wunsch ein Glas von Nebbiolo Langhe Isola Generaj	
Parmesan Cheese Red Berries with Spicy Mustard	
Match a Glass of Nebbiolo Langhe Isola Generaj	
Baies rouges au parmesan avec moutarde épicée	
Sur demande un Nebbiolo Langhe Isola Generaj	
Pecorino al Tartufo con Miele della Valdumenza	14,00
a richiesta bicchiere di Rosso Amante Ca del sette	8,00
Trüffel-Pecorino-Käse Castelmagno mit Honig aus Valdumenza	
Dazu auf Wunsch ein Glas von Rosso Amante Ca del sette	
Cow cheese with Honey from Valdumenza	
Match a Glass of Rosso Amante Ca del sette	
Fromage de vache de Valdumenza	
Sur demande un Verre de Rosso Amante Ca del sette	
Formaggio Margot alla Birra con composta di Cipolla rossa	12,00
A richiesta bicchiere di Rum Matusalem	8,00
Käse „Margot“ mit Bier an rotem Zwiebelkompott	
Dazu auf Wunsch ein Glas von Rum Matusalem	
Margot cheese with Beer with red Onion compote	
Match a Glass of Rum Matusalem	
Fromage Margot à la bière avec compote d'oignon rouge	
Sur demande un Verre de Rum Matusalem	
Gran Tagliere misto al Tris di Formaggi con varietà di Salse	16,00
“Formaggio Margot alla Birra- Brie di Capra da Brezzo- Pecorino romano”	
a richiesta bicchiere di Ronchedone Cà dei Frati	8,00
Großes Hackbrett mit verschiedenen Käsesorten und Verschiedenartigkeit Von Soße	
Dazu auf Wunsch ein Glas von Ronchedone Cà dei Frati	
Selection of Cheese with different Sauces	
Match a Glass of Ronchedone Cà dei Frati	
Grande Broyage mélangé de Fromage avec une Variété de Sauces	
Sur demande un Verre de Ronchedone Cà dei Frati	