



Eine feine Creme aus Ricotta und Zucker, die abwechselnd mit Pan di Spagna, einer Biskuitart, in eine Schüssel oder Form geschichtet und gut gekühlt, gestürzt und mit einer Glasur aus Zucker und Schokoladencreme überzogen serviert wird.

A fine cream of ricotta and sugar, alternated with pan di Spagna, a "biscuit", in a bowl or shape layered and well chilled, topped and with a glaze of sugar and Chocolate cream coated is served.

€ 8.90



Dessert Variation



Da ist für jeden etwas dabei:
lassen Sie sich überraschen von
feinsten Desserts nach typisch
italienischer Art!

There is something for everyone:
Let yourself be surprised by
finest desserts according to
typical Italian style!

€ 21.90



Eis & Sorbets



Wir bieten Ihnen: Schoko-, Vanille- und Erdbeereis,
sowie Sorbets in den Geschmacksrichtungen:
Cassis, Himbeer und Zitrone.

We offer: chocolate, vanilla and strawberry ice cream,
as well as sorbets in the flavors:
cassis, raspberry and lemon.

€ 2,90 pro Kugel | each ice cream ball



Limetten Crème brûlée



Diese feine Crème brûlée bereiten wir nach
einem ganz besonderen Rezept zu:
Sahne, Milch, Zucker, Eigelb und Vanille
verfeinern wir dabei mit Limettenspreu.
Die zitronige Note gibt dem Ganzen
eine angenehme Frische und der
geschmolzene braune Zucker
ist knackig-karamellig.

This fine crème brûlée is prepared according to a very
special recipe: cream, milk, sugar, eggs and
vanilla are refined with lime chaff.
The lemony touch gives the whole
a pleasant freshness and the melted
brown sugar is crisp-caramel.

€ 8.90



Panna Cotta



Für unser Panna Cotta verwenden wir feinste Konditorsahne, etwas Vanille, Puderzucker, Gelatine und Orangenschalen, die dem Ganzen diese feinherbe Note geben. Beerenfrüchte sowie etwas Maracujaglace runden den Geschmack ab.

For our Panna Cotta, we use the finest "pastry cream", some vanilla, powdered sugar, "gelatin" and orange peel, which give that "tart" touch to the whole. Soft fruits as well as some passionfruit complete the taste.

€ 7.90



Schoko Soufflé



In der Tat ist das der „Hauch“ des Südens!
Eine feine Eierspeise mit Schokolade
und darin verborgen etwas flüssige
Schokoladensauce. Butterzart und
fluffig. Dazu servieren wir ein
feines Himbeersorbet, das den
vollen Schokogenuss auf die
Spitze treibt!

In fact, that is the "breath" of the south!
A fine egg dish with chocolate and in
it some liquid hid chocolate sauce.
Tender and fluffy. We serve that
fine raspberry sorbet, that the
full chocolate treat on the
tip drives!

€ 11.50



Tartufo Classico ist ein Klassiker der italienischen Eisspezialitäten:
halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern,
umhüllt von Kakao und kleinen kandierten Haselnusstückchen.
Ein Hochgenuss zum Dessert oder zum Caffé.

Tartufo Classico is a classic of Italian ice cream specialties:
semi-frozen chocolate cream with a zabaglione core,
coated with cocoa and small pieces of candied hazelnuts.
A delight for dessert or with coffee.

€ 8.90



Der Klassiker der italienischen Küche!
Für unser Tiramisù verwenden wir feinste
Sahne, Vanille, Espresso, Marsala
und Amaretto. Dies garnieren wir mit
einer jahreszeitlichen Frucht, frischer
Minze und Schokopulver.

The classic of Italian cuisine! For our Tiramisù we use
the finest cream, vanilla, espresso, Marsala and
Amaretto. This we garnish with a seasonal fruit,
fresh mint and chocolate powder.

€ 9.50



Für unsere Mousse au Chocolat verwenden wir feinste belgische Couvertüre, Konditorsahne, Eigelb und Eiweiß sowie Puderzucker. Das macht unsere Mousse so leicht und locker und verleiht ihr einen zarten Schmelz. Abgerundet und geschmacklich verfeinert wird sie mit einem Schuss Bailey's.

For our chocolate mousse, we use the finest belgian couverture, pastry cream, egg yolks, egg whites and powdered sugar. This is what makes our mousse so light and fluffy and gives it a delicate melting. It is rounded off and refined in taste with a dash of Bailey's.

€ 11.50