

*DOLCI & FORMAGGI*

*L'ARTE DI PREPARARE DOLCI  
È MOLTO PIÙ CHE SAPER ESEGUIRE  
RICETTE ALLA PERFEZIONE:  
È UN VERO E PROPRIO GESTO D'AMORE.*

*ERNST KNAM*

*DETTAGLI SULLE SOSTANZE CHE POSSONO  
PROVOCARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI INDESIDERATE  
SONO OTTENIBILI DAL PERSONALE.*



## VINI DOLCI SELEZIONATI PER VOI

DINDARELLO  
UVE MOSCATO  
MACULAN, VENETO ..... CHF 50.–

AL BICCHIERE 0.5 CL ..... CHF 8.50

### PICCOLI FORMATI

BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA, 2015

UVE: ZIBIBBO  
DONNAFUGATA, SICILIA ..... CHF 62.–

AL BICCHIERE 0.5 CL ..... CHF 10.–

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOLCE SINFONIA, 2012

UVE: TREBBIANO, MALVASIA BIANCA LUNGA  
BINDELLA, TOSCANA ..... CHF 65.–

AL BICCHIERE 0.5 CL ..... CHF 10.–

CHÂTEAU GUIRAUD 1<sup>ER</sup> CRU CLASSÉ, 2015

UVE: SAUVIGNON BLANC, SÉMILLON  
SAUTERNE, FRANCIA ..... CHF 85.–

AL BICCHIERE 0.5 CL ..... CHF 10.–

## DESSERT

SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI DELLA CASA ..... CHF 11.–

ECLAIR AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON GELATO  
AL CIOCCOLATO AMARO ..... CHF 15.–

LA NOSTRA PESCA MELBA ..... CHF 14.–

CREMA CATALANA ALLA LAVANDA CON ALBICOCCHIE ..... CHF 14.–

FORESTA NERA ..... CHF 15.–

SEMIFREDDO AL MELONE ..... CHF 14.–



## FORMAGGI



..... COMPOSIZIONE DI CINQUE FORMAGGI TICINESI  
ABBINATI A MIELE E MARMELLATE

CHF 20.–