

# ACQUA

## Dolci dell'Acqua

<b><i>Panna cotta alle fragole fresche e meringa</i></b> <i>Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und Meringue</i>	9.-
<b><i>Mousse all'albicocca con biscotto caramellato e salsa al porto</i></b> <i>Aprikosenmousse mit karamellisiertem Bisquit und Portweinsauce</i>	11.-
<b><i>Tortino soffice al cocco e cioccolato bianco con gel al pistachio</i></b> <i>Kokosnusskuchen mit weisser Schokolade und Pistaziengel</i>	13.-
<b><i>Sgroppino</i></b> <i>Zitronensorbet-Cocktail</i>	15.-
<b><i>Gelato fatto in casa</i></b> <i>Hausgemachte Eiscreme</i> <i>Glace: Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Sauerrahm</i> <i>Sorbet: Erdbeere, Zitrone</i>	4.-
<b><i>Cre moso – Crema fredda al caffè</i></b> <i>Kalte Kaffeecreme (Corretto mit Bourbon + CHF 6.-)</i>	7.-

## Spumoni, handgemachte Glace aus Apulien! Vegan, Laktose- und Glutenfrei

<b><i>Pizzika</i></b> <i>Schokoladensorbet mit Chilichutney</i>	9.50
<b><i>Limone e Zenzero</i></b> <i>Zitronensorbet mit Ingwer</i>	9.50
<b><i>Pistacchio e Nocciola</i></b> <i>Pistazien- Haselnussglace mit Erdnuss</i>	9.50
<b><i>Marzapane e caffè</i></b> <i>Marzipanglace mit Café-Schokoladenkern</i>	9.50
<b><i>Cuore nero</i></b> <i>Olivenglace mit Rumschokolade</i>	9.50
<b><i>Fichi e cupeta</i></b> <i>Feigenglace mit Mandeln</i>	9.50
<b><i>Tre Mori</i></b> <i>Schokoladenglace mit Haselnuss</i>	9.50