

Desserts

Allergene-Allergeni

Dolci

Überraschung im Glasballon,
(Mangoragout, Vanilleeis, weißes
Schokoblatt, heiße Schokosauce)
Gebrannte Creme von der Tonka
Bohne mit Joghurteis

Karamellisiertes Schokomousse mit
weichem Kern auf Kakao, Crumble,
Haselnusscreme, marinierte Erdbeeren

Meringhe mit Mousse von weißer
Schokolade, Mascarpone, Mohn und Zitrone
mit frischen Himbeeren und Himbeersauce

***Warmes Schokoladentörtchen** mit
Tabakeis

Unsere Eissorten hausgemacht:

1..2..3..4...Kugeln Cremeeis

- „Bourbon“ Vanilleeis, BC
- dunkles Schokoladeneis BC
- Fior di latte-rosa Pfefferis
- Tabakeis BC
- Tonkabohneneis BC
- Zimteis BC
- Eis aus Piemonteser Haselnüssen BCH

Unsere Sorbets hausgemacht:

- Zitronen-Ingwersorbet
- Exotisches Früchtesorbet
- Erdbeersorbet
- Zwetschgensorbet
- Apfelsorbet

14,00 €

BCH

14,00 €

BC

16,00 €

ABCH

16,00 €

BC

16,00 €

ABCH

4,00

€

die

Kugel

la

pallina

4,00

€

die

Kugel

la

pallina

Sorpresa nel ballon (polpa di mango,
gelato di vaniglia, cialda di cioccolato
bianco, salsa di cioccolato calda.)

Creme brûlée di fava Tonca con gelato
di yogurt

Mousse di cioccolato caramellato con
cuore di cacao morbido, crumble, crema di
nocciole, fragole marinate

Meringa con mousse al cioccolato
bianco, mascarpone, pepavero e limone,
lamponi freschi e salsa di lamponi

***Tortino caldo di cioccolato** con gelato
al tabacco

I nostri gelati fatti in casa:

1..2..3..4...palline di gelato

- gelato di vaniglia „Bourbon“ BC
- gelato di cioccolato fondente BC
- gelato al fior di latte e pepe rosa BC
- gelato di tabacco BC
- gelato di fava tonca BC
- gelato di cannella BC
- gelato di nocciole Piemontesi

I nostri sorbetti fatti in casa:

- sorbetto di limone-zenzero
- sorbetto di frutti esotici
- sorbetto di fragole
- sorbetto di prugne
- sorbetto mela

Desserts auf vorzeitiger Bestellung wegen der Backzeit von ca. 30 Minuten

***Topfensoufflé** mit marinierten
Erdbeeren aus der Basilicata dazu
Vanilleeis

Für 2 Personen: *Warmer Strudel
von Apfel und Datteln mit Krokant aus
Piemonteser Haselnüssen auf Vanillesauce
mit Zimteis

16,00 €

BCHI

32,00 €

ABCH

Dessert ordinati in anticipo a causa del tempo di cottura di circa 30 minuti.

***Soufflé di ricotta** con fragole della
Basilicata marinate, accompagnato di gelato di
vaniglia

Per 2 persone: *strudel caldo di mele e
datterì con croccante di nocciole piemontesi,
salsa di vaniglia e gelato di cannella

Affinierte und ausgewählte Käsesorten von unserem Bruder Hansi Baumgartner Firma DeGust!

Käse aus Südtirol, aus verschiedenen Regionen Italiens, aus Österreich und Deutschland, serviert mit verschiedenen Chutneys

Mini Portion 14,00 € mini selezione CHK

Kleine Auswahl 18,00 € piccola selezione

Größere Auswahl 24,00 € grande selezione

Selezione di formaggi dal nostro fratello, affinatore Hansi Baumgartner ditta DeGust!

Formaggi dell' Alto Adige, da altre regioni d' Italia, dall' Austria e dalla Germania, serviti con mostarde

Desserts

Allergene-Allergeni

Dolci