

*DOLCI & FORMAGGI*

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



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

*ERNST KNAM*

# VINI DOLCI SELEZIONATI PER VOI

<i>LEGGERI DI CORPO</i>	<i>MOSCATO D'ASTI BRICCO QUAGLIA, 2016</i> <i>LA SPINETTA, PIEMONTE</i>	<i>CHF 34.-</i>
	<i>AL BICCHIERE</i>	<i>CHF 6.-</i>
	<i>BRACCHETTO D'ACQUI, 2016</i> <i>BRAIDA, PIEMONTE</i>	<i>CHF 36.-</i>
<i>DI MEDIA STRUTTURA</i>	<i>DINDARELLO, 2015</i> <i>UVE MOSCATO</i> <i>MACULAN, VENETO</i>	<i>CHF 49.-</i>
	<i>AL BICCHIERE</i>	<i>CHF 8.50</i>
	<i>BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA, 2014</i> <i>UVE: ZIBIBBO</i> <i>DONNAFUGATA, SICILIA</i>	<i>CHF 62.-</i>
	<i>AL BICCHIERE</i>	<i>CHF 10.-</i>
	<i>VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOLCE SINFONIA, 2011</i> <i>UVE: TREBBIANO TOSCANO, MALVASIA BIANCA LUNGA</i> <i>BINDELLA, TOSCANA</i>	<i>CHF 64.-</i>
	<i>SAUTERNES CHÂTEAU RIEUSSEC 1<sup>ER</sup> CRU CLASSÉ, 2011</i> <i>UVE: SAUVIGNON BLANC, SÉMILLON, MUSCADELLE</i> <i>CHÂTEAU RIEUSSEC, FRANCIA</i>	<i>CHF 64.-</i>
	<i>MUFFATO DELLA SALA, 2014</i> <i>UVE: SAUVIGNON BLANC, GRECHETTO, GEWÜRZTRAMINER, RIESLING</i> <i>ANTINORI, UMBRIA</i>	<i>CHF 71.-</i>
	<i>DIAMANTE, 2014</i> <i>UVE: MOSCATO, GEWURZTRAMINER</i> <i>TASCA D'ALMERITA, SICILIA</i>	<i>CHF 71.-</i>
	<i>ORNUS, 2011</i> <i>UVE: PETIT MANSENG</i> <i>TENUTA DELL'ORNELLAIA, TOSCANA</i>	<i>CHF 130.-</i>

## DESSERT

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI DELLA CASA	CHF	11.-
MELA AL FORNO CON SALSA ALL'AMARETTO E GELATO ALLE QUATTRO SPEZIE	CHF	12.-
SEMIFREDDO MERINGATO AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON INFUSIONE TIEPIDA AL LEMONGRASS	CHF	14.-
ZABAIONE FREDDO CON PERE AL VINO	CHF	14.-
GANACHE AL CIOCCOLATO CON SORBETTO AL MANDARINO	CHF	15.-



## FORMAGGI



SELEZIONE DI FORMAGGI DAL NOSTRO CARRELLO	AL PEZZO CHF	4.-
--	--------------	-----