

**Panna cotta con crema di “cupeta” valtellinese
e biscotto di saraceno al rum**

Panna cotta with honey and nuts cream and rum buckwheat biscuit
Panna Cotta mit Honig und Walnüssen-Creme und Rum-Buchweizen-Keks

Crema brûlée agli agrumi 🌿

Citrus creme brulee
Citrus Crème Brûlée

**Morbido al cacao e noci
con mousse di cioccolato al distillato d'uva**

Cocoa and walnut soft cake with grape distillate chocolate mousse
Weicher Kakao-Walnuss-Kuchen mit Grappa und Schokoladenmousse

Frutta di stagione con la sua composta e spuma di yogurt 🌿

Seasonal fruit with its compote and yoghurt mousse
Obst der Saison mit Kompott und Joghurtmousse

Tortino di mele su crema di latte valtellinese

Apple pie on milk cream
Apfelkuchen auf Milchcreme

Tris di semifreddi fatti in casa (liquirizia, amaretto e pralinato)

Three types of semifreddi (liquorice, amaretto and praline)
Drei Arten von Semifreddi (Süßholz, Amaretto und Praline)

Trilogia di gelati alla frutta di stagione fatti in casa

Trilogy of homemade seasonal fruit ice creams
Trilogie von hausgemachtem Früchteeis der Saison

Taglio al limone (gelato al limone, vodka)

lemon ice cream with vodka
Zitroneneis mit Wodka

Taglio al “Braulio” (gelato al fiordilatte e vaniglia, liquore Braulio)

Vanilla ice cream with local herbal liqueur
Vanilleeis mit lokalem Kräuterlikör

E UN CALICE DI...

Piemonte

Moscato d'Asti DOCG
PIO CESARE

Sicilia

Passito di Pantelleria
SOLIDEA

Valtellina

Vertemate IGT Passito
MAMETE PREVOSTINI