



DOLCI

DESSERT

SGROPPINO VENEZIANO

ZITRONEN-SORBET AUS ZITRONEN VON SORRENT
MIT WODKA UND PROSECCO

13,90 €

SORBETTO DI LIMONE

ZITRONEN-SORBET AUS ZITRONEN VON SORRENT

7,50 €

CREMA FERRARI



ESPRESSO CREME

13,90 €

TIRAMISÙ D'ATRI

(AB 2 PERSONEN)

TIRAMISÙ FLAMBIERT MIT HOLZFASSGEREIFTEN, RAUCHIGEN RUM,
HANDGEMachten BISKOTTEN AUS SARDINIEN, HEIßEM ESPRESSO
UND MASCARPONECRÈME.

EIN BESONDERES REZEPT DER FAMILIE D'ATRI.

PRO PERSON 19,90 €

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER
SERVICEPERSONAL.



DOLCI

DESSERT

ZABAIONE

(AB 2 PERSONEN)

WEINSCHAUMCRÈME AUF BAILEYS BASIS

PRO PERSON 14.90 €

TORTINO AL CIOCCOLATO

FEINSTES KAKAO/SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

15.90 €

AFFOGATO

ESPRESSO MIT BESTEM VANILLEEIS AUS SARDISCHER BÜFFELMILCH
UND ECHTER TAHITI-VANILLE.

14,90 €

GELATO ALLA VANIGLIA

DAS WOHL BESTE VANILLEEIS DER WELT
AUS SARDISCHER BÜFFELMILCH GEMACHT MIT ECHTER TAHITI-VANILLE,
BIO-EIERN AUS DEN DOLOMITEN UND
FRANZÖSISCHEM ELLIER-SCHLAGOBERS.

14,90 €

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER
SERVICEPERSONAL.



DOLCI

DESSERT

SPAGHETTI EIS

INSPIRIERT VON DEM ERFINDER DES SPAGHETTI EIS PRÄSENTIERT
ROBERT D'ATRI NACH DEM ORIGINALREZEPT „1969“ VON DARIO
FONTANELLA, DEN EISKLASSIKER MIT DEN ALLERBESTEN ZUTATEN:
HAUSGEMACHTES VANILLEEIS AUS NEAPOLITANISCHER BÜFFEL-
MILCH, MIT TAHITI UND BOURBON VANILLE, BIO EIERN AUS DEN
DOLOMITEN UND FRISCH PÜRIERTEN ERDBEEREN SOWIE
GERIEBENER, WEIßER SCHOKOLADE VON LÄDERACH.

DIESES DESSERT WIRD AUSSCHLIEßLICH NUR VOM CHEF PERSÖNLICH
AM TISCH ANGERICHTET.

21.90 €

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER
SERVICEPERSONAL.