



Desserts

Glace Spezialitäten



Affogato al caffè

1 Kugel Vanilleglace, Rahm, frischer Espresso

7.50



Sorbetto Colonial

Zitronensorbet, Wodka

8.50



Sorbetto Prosecco

Erdbeersorbet, Prosecco

8.50



Sorbet Campari

Melonensorbet, Campari

8.50



Frappé

**Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeer, Melonen,
Zitronen, Haselnuss, Pistazien**

Zubereitet werden unsere Frappes mit Glace nach Wahl,
Vollmilch und Frucht topping

9.50

Banana-Split

Banane, je eine Kugel Schoggi- und Vanilleglace,
Schoggisauce, Schlagrahm, Schokodeko

12.50



Glace-Coupes San Marco

Die kleinen Coupés beinhalten 2 Kugeln Glace,
die normalen Coupés 3 Kugeln Glace



Coppa Danese

Schoggisauce, Vanilleglace, Schlagrahm

normal 13.00

klein 10.00



Coppa Fragolone

Frische Erdbeeren, Erdbeertopping,
Vanilleglace und Erdbeersorbet, Schlagrahm

normal 14.00

klein 11.00



Coppa Tutti Frutti

Fruchtsalat, Melonensorbet, Erdbeersorbet,
Mangotopping, Schlagrahm, Fruchtdeko

normal 14.00

klein 11.00



Coppa Nocciolato

Haselnussglace, Pistazienglace, Nüsse,
Carameltopping, Schlagrahm, Nussdeko

normal 14.00

klein 11.00



Coppa Cioccolato

Schokoladenglace, Vanilleglace,
Schokoladentopping, Schlagrahm, Schokodeko

normal 13.00

klein 10.00



Coppa caffè

Moccaglace, Kaffeetopping, kalter Kaffee,
Schlagrahm, Schokodeko

normal 12.00

klein 9.00



Glacé Aromen



Vanille



Mocca



Pistazien



Haselnuss



Schokolade



Erdbeer-
sorbet



Melonen-
sorbet



Zitronen-
sorbet

Erste Kugel

Fr. 4.50

Jede weitere Kugel

plus Fr. 3.00

mit Rahm

plus Fr. 1.50

mit Topping

plus Fr. 1.00


VALENTINA
il Gelato Italiano

Für unsere Kleinen



Tazza Bimbo

Rahm- und Schokoladenglace

7.00



Coppetta Smarties

1 Kugel nach Wahl, garniert mit wenig Rahm
und Smarties

6.50



Dolci



Tiramisu

Bisquit, Mascarponecrème, Kaffee und Marsala, mit frischen Früchten garniert

11.50



Cheesecake alla fragola

Keksboden, Frischkäse, Ricottacrème und Erdbeeren, mit Früchtgarnitur

10.50



Soufflé al cioccolato

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern mit einer Kugel Vanilleglace und frischen Früchten garniert

13.50



Torta della Nonna

Zwei Mürbeteigeinlagen mit feiner Patisseriecrèmefüllung, verziert mit Pinienkernen, Mandelstiften und Puderzucker.

10.50



Mousse al cioccolato

Luftige Schokoladen-Mousse mit Rahm und frischen Früchten garniert

12.50



Mousse al mango

Luftige Mango/Passionsfrucht-Mousse mit Rahm und frischen Früchten garniert

12.50



Panna cotta

Hausgemachtes Vanille-Panna cotta mit marinierten Erdbeeren

12.50

Preise in CHF inkl. MwSt.

