

# DESSERTS





## **DIGESTIVO** 4 cl

Limoncello • 8  
Amaro Montenegro, Premiata Specialità • 8  
Cynar Amaro • 6  
Fernet Branca Amaro • 7  
Ramazzotti Amaro, Canelli • 7

## **GRAPPA** 2 cl

Grappa Moscato, Nonino • 5  
Acquavite d'Uva Malvasia, Nonino • 6  
Grappa Elisi, Braun, Berta • 6  
Grappa Cru Monovitigno Fragolino, Nonino • 9

## **DESSERTWEIN** 5 cl

2020 Malvasia di Salina, Tenuta Capofaro • 11  
Ben Ryé, Donnafugata • 13  
Grillo Vecchio Samperi, Marco De Bartoli • 11  
Kirsebaervin «Sur Lie», Frederiksdal, Lolland • 11

## **COGNAC** 4 cl

Hennessy V.S.O.P • 13  
Hine Antique XO Premier Cru Grande Champagne • 24  
Pierre Ferrand Ambre Cognac, Grande Champagne • 12



## **KAFFEE**

Espresso • 4    Americano • 4  
Cappuccino • 6    Latte • 7  
Corretto, Espresso & Grappa tradizionale • 10

## **EINE KANNE KÖSTLICHEN TEES . 8**



## **FORMAGGI** • 24

Wir bieten köstlichen, lokalen Käse & Feigenmarmelade und unseren Signature Carta di Musica Crisps an. Wir informieren Sie gerne über unsere heutige Auswahl.



## **DOLCI**

Panna Cotta & Erdbeeren • 10  
Pistazien-Tiramisu • 12  
Unser spezieller MINA-Pekannusskuchen • 14  
Mandel-Meringue ohne Mehl nach Oma Teresa's Rezept • 15  
Torta della Nonna • 10  
Crostata di Pere • 13



## **HAUSGEMACHTE TRÜFFEL** • 2,5

Schokolade & Rosmarin  
Weiße Schokolade & Rose  
Orange & Safran



Sgroppino • 11  
Affogato • 11



## **HAUSGEMACHTES GELATO UND SORBETS** • 5

Erfahren Sie von uns, welche Sorten unser Chefkoch heute für Sie zubereitet hat.

