

## Vini da dessert

Moscato d'Asti DOCG bio	10 cl 8.50
Bricco Quaglia - La Spinetta - Piemonte	37.5 cl 27.-
Tinto Forte Vintage	5 cl 9.-
"Il Porto made in Ticino" - Tamborini - Lamone	
Vin Santo del Chianti classico DOC	37.5 cl 69.-
Marchese Antinori	



### Le Dolcezze Menu English / Français



*In caso di allergie, intolleranze o reazioni avverse ad ingredienti alimentari:*

*Invitiamo la spettabile clientela a chiedere informazioni al personale di servizio prima dell'ordinazione affinché possa consigliarvi e proporvi specialità prive d'ingredienti che vi causano problemi. Nella nostra cucina le contaminazioni incrociate non possono essere escluse.*

*È vietata la vendita ed il consumo di bevande alcoliche (birra, vino e superalcolici) ai minori di 18 anni secondo l'art. 51 cpv. 1 Legge Sanitaria Cantonale*



= utilizziamo questa icona per indicarce una specialità sostenibile, vegan e a km zero




= utilizziamo questa icona per indicarce una specialità facente parte della cultura gastronomica locale volta a risvegliare l'interesse per il cibo e i sapori minacciati dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale e dall'omologazione.



*Tutti i prezzi sono intesi in Fr.  
e includono l'IVA e il servizio*

## Dolci e Mini dolci

	Fr.
Torta o Crostata del giorno con gelato a scelta	7.- + 4.30
"Brownie" morbido al cioccolato con gelatino artigianale alla vaniglia	7.80
Tiramisù classico	11.- Mini 4.90
 Panna cotta soffice con salsa al lampone e frutti di bosco (ricetta Isolino)	13.50 Mini 5.50

## I nostrani



Mini semifreddo all'uva americana di Someo e la sua salsina	6.50
con grappa di uva americana	+3.-



Mousse alla "Farina Bona" della Valle Onsernone	13.90
con salsa al lampone e "brownies" morbidi o con salsa al cioccolato e amaretti della casa	Mini 5.90

## Gli speciali della casa

Tortino caldo al cioccolato cioccolato fondente - guarnizione di frutta e salse gelato artigianale a scelta	16.-
Tortino caldo al pistacchio Pistacchio di Bronte - cioccolato bianco guarnizione di frutta e salse - gelato artigianale a scelta	17.-

## Café Gourmand

Variazione di dolci, torte, gelato artigianale e frutta fresca	per uno 24.- per due 42.-
Il tutto servito con un espresso	

## Gelato artigianale

Fr.

I nostri gelati sono al 100% artigianali, fatti con latte svizzero.  
e sono privi di grassi idrogenati, senza coloranti sintetici,  
senza cocciniglia e senza OGM.

### Gelati: Vaniglia del Madagascar - Cioccolato - Caffè

Stracciatella - Pistacchio siciliano - Nocciola piemontese

### Sorbetti: Limone - Mango - Uva americana

Pompelmo rosa (tutti senza lattosio e vegan)

1 gusto	4.30
2 gusti	6.90
3 gusti	8.90

con panna montata + 2.-

## Coppe gelato

Affogato al Nocino	9.50
Gelato alla vaniglia - Nocino Valmaggese	

Affogato al caffè "Isolino Miscela Espresso"	7.80
Gelato alla vaniglia - Espresso	
con panna montata	+2.-
con Amaretto di Saronno	+ 3.-

Café glacé	14.50
Sgroppino al caffè - Amaretto di Saronno - panna montata	

Coppa Regina	15.50
Gelato al pistacchio e alla vaniglia - panna montata salsa al lampone - amaretti fatti in casa - fragole	piccola 13.-

Coppa Danimarca	14.50
Gelato alla vaniglia salsa calda al cioccolato - panna montata	piccola 12.-

Sgroppino al pompelmo	14.50
Sorbetto al pompelmo rosa - Campari Bitter - Prosecco	

Coppa Colonel	14.-
Sorbetto al limone con Vodka	piccola 10.50

Coppa "Red Kiss"	15.-
Gelato alla vaniglia - salsa al lampone frutti di bosco freschi - panna montata	piccola 12.50