

# D e s s e r t

Tutti i dessert proposti al Ristorante Lago Maggiore sono prodotti artigianalmente in casa con ingredienti di prima qualità.

*Alle im Ristorante Lago Maggiore angebotenen Desserts sind hausgemacht, unter Verwendung von erstklassigen Zutaten.*





# dessert

<b>Tortino al cioccolato</b> 	3,7	<b>13.00</b>
Tortino al cioccolato con coulis ai frutti di bosco (attesa circa 10 minuti) <i>Schokoladentörtchen mit Waldfrüchtecoulis (Wartezeit ca. 10 Minuten)</i>		
<b>Tiramisu</b> 	1,3,7,8	<b>11.50</b>
Tiramisù della casa <i>Hausgemachtes Tiramisù</i>		
<b>Cre moso al cioccolato</b> 	1,7,8	<b>12.50</b>
Cre moso al cioccolato bianco con crumble e fragole <i>Cre me aus weisser Schokolade mit Streusel n und Erdbeeren</i>		
<b>Semifreddo</b> 	3,7,8	<b>12.50</b>
Semifreddo bicolore fragole, pistacchio, salsa al cioccolato bianco liquido e scaglie di fondente <i>Zweifarbige s Semifreddo mit Erdbeeren und Pistazien, flüssige weisse Schokoladensauce und dunkle Schokoladenspäne</i>		
<b>Selezione di 4 formaggi a pasta dura</b> 	7,8	<b>19.00</b>
Toma Gottardo, Castelmagno, Pecorino romano, Grana 24 mesi con noci, pere e miele d'acacia <i>Käseauswahl: Toma Gottardo, Castelmagno, Pecorino romano, Grana (24 Monate gereift), mit Nüssen, Birnen und Akazienhonig</i>		



# IL GELATO BLU

**100% naturale**

**100% natürlich**

Crediamo nell'importanza di offrire un gelato che rispetti la tradizione e che sia sano, con particolare attenzione sia al lavoro di ricerca che alla scelta delle materie prime. Ecco perchè abbiamo detto o ai grassi idrogenati, ai coloranti sintetici, al rosso cocciniglia e agli OGM.

*Es ist uns wichtig, ein traditionelles und gesundes Eis anzubieten. Besonderes Augenmerk legen wir auf die Auswahl der Rohstoffe und die Perfektionierung der Rezeptur. Deshalb verzichten wir auf gehärtete Fette, synthetische Farbstoffe, Cochenillerot und GVO.*



Senza olio di palma

Ohne Palmöl



Senza OGM

Ohne GVO



Senza addensanti chimici

Ohne chemische Verdickungsmittel



Senza emulsionanti chimici

Ohne chemische Emulgatoren



Senza coloranti artificiali

Ohne künstliche Farbstoffe



Fatto secondo natura

Natürlich hergestellt



# I nostri gusti

## Unsere Eissorten

Vaniglia 

*Vanille*

Cioccolato 


*Schokolade*

Caffè 

*Kaffee*

Nocciola 

*Haselnuss*

Stracciatella 

*Stracciatella*

Fragola 

*Erdbeer*

Limone 

*Zitrone*

Lampone 

*Himbeer*

Mango 

*Mango*

1 pallina / Kugel	3.50
2 palline / Kugeln	5.50
3 palline / Kugeln	7.00





# Le nostre coppe

## Unsere Coupes

<b>Caffè glacè</b> 	12.00
Gelato al caffè, espresso, panna, chicchi di cioccolato <i>Kaffee-Eis, Espresso, Sahne, Schokoladenspäne</i>	
<b>Danemark</b> 	12.00
Gelato vaniglia, salsa cioccolato, panna <i>Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne</i>	
<b>Romanoff</b> 	12.00
Gelato vaniglia e fragola, fragole fresche, salsa fragole, panna <i>Vanilleeis, Erdbeereis, frische Erdbeeren, Erdbeersauce, Sahne</i>	
<b>Cioccolato</b> 	12.00
Gelato cioccolato e stracciatella, scaglie di cioccolato, panna <i>Schokoladeneis, Stracciatellaeis, Schokoladenspäne, Sahne</i>	
<b>Nocciola</b> 	12.00
Gelato vaniglia e nocciola, salsa cioccolato, panna e granella di nocciole <i>Vanilleeis, Haselnusseis, Schokoladensauce, Sahne, Haselnussstreusel</i>	



# Le nostre coppe

## Unsere Coupes

<b>Banana Split</b> 	12.00
Gelato vaniglia e cioccolato, banana, salsa cioccolato, scaglie di mandorle, panna <i>Vanilleeis, Schokoladeneis, frische Bananenscheiben, Schokoladensauce, Mandelnspäne, Sahne</i>	
<b>Frutti di bosco</b> 	12.00
Gelato vaniglia e lampone, frutti di bosco, panna <i>Vanilleeis, Himbeereis, Waldbeeren, Sahne</i>	
<b>Lago Maggiore</b>  	12.00
Sorbetto lampone con Himbeergeist <i>Himbeersorbet mit Himbeergeist</i>	
<b>Colonel</b>  	12.00
Sorbetto al limone con vodka <i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	
<b>Pinocchio</b> 	7.50
Gelato alla vaniglia e fragola, panna e smarties <i>Vanilleeis, Erdbeereis, Sahne und Smarties</i>	

## **Allergeni e intolleranze alimentari**

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti di base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

## **Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten**

1. Gluten: Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krustentiere: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse.
3. Eier: Eier und Eierzeugnisse.
4. Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse.
5. Erdnüsse: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse.
6. Soja: Soja und Sojaerzeugnisse.
7. Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose).
8. Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Nüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse.
9. Sellerie: Sellerie und Sellerieerzeugnisse.
10. Senf: Senf und Senferzeugnisse.
11. Sesam: Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter).
13. Lupinen: Süsslupinen und Süsslupinerzeugnisse.
14. Weichtiere: (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse.