

# 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	14.00
Tortino al cioccolato con jam ai frutti rossi e pallina di gelato alla vaniglia (attesa ca. 10 minuti) <i>Schokoladentörtchen mit Marmelade aus roten Früchten und einer Kugel Vanilleeis (Wartezeit ca. 10 Minuten)</i>		
<b>Tiramisu</b> 🌿	1,3,7,8	12.00
Tiramisù della casa <i>Hausgemachtes Tiramisù</i>		
<b>Castagne</b> 🌿	1,7,8	12.50
Mousse di castagne, kumquat caramellati e cacao <i>Kastanienmousse mit karamellisierten Kumquats und Kakao</i>		
<b>Zabaione</b> 🌿	1,3,7,8	12.50
Zabaione della casa con amaretti e gelato alla vaniglia <i>Hausgemachter Zabaione mit Amaretti und Vanilleglace</i>		
<b>Uva</b> 🌿🌿		12.50
Sorbetto all'uva con grappa all'uva americana <i>Traubensorbet mit Americana-Traubengrappa</i>		
<b>Cheese cake</b> 🌿	1,3,7	13.50
Cheese Cake con variazione di fichi <i>Cheesecake mit Feigenvariation</i>		
<b>Selezione di 7 formaggi</b> 🌿	7,8	21.00
Toma gottardo, camembert di bufala, egizia di latte crudo, reblon cremoso, quadrotta del lago d'orta, robiola la rustica, blu antico al marsala <i>Käseauswahl (7 verschiedene Sorten)</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 di gelato

## Unsere Eissorten

Vaniglia 

*Vanille*

Cioccolato 


*Schokolade*

Caffè 

*Kaffee*

Nocciola  

*Haselnuss*

Stracciatella 

*Stracciatella*

Fragola  

*Erdbeer*

Limone  



*Zitrone*

Lampone  

*Himbeer*

Mango  

*Mango*

Uva  

*Traube*

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.