

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

Tortino al cioccolato 🌿 🍷	3,7	14.00
Tortino al cioccolato con jam ai frutti rossi e pallina di gelato alla vaniglia (attesa ca. 15 minuti) <i>Schokoladentörtchen mit Marmelade aus roten Früchten und einer Kugel Vanilleeis (Wartezeit ca. 15 Minuten)</i>		
Tiramisu* 🌿	1,3,7,8	12.00
Tiramisù della casa <i>Hausgemachtes Tiramisù</i>		
Zabaione* 🌿	1,3,7,8,12	12.50
Zabaione della casa con amaretti e gelato alla vaniglia <i>Hausgemachter Zabaione mit Amaretti und Vanilleglace</i>		
Uva* 🌿 🌿 🍷	12	12.50
Sorbetto all'uva con grappa all'uva americana <i>Traubensorbet mit Americana-Traubengrappa</i>		
Castagne 🌿	1,3,7,8	12.50
Tortino alle castagne con cuore morbido al cioccolato bianco e sorbetto all'uva americana <i>Kastanientörtchen mit flüssigem weissem Schokoladenkern und Americana-Traubensorbet</i>		
Cheese Cake 🌿	1,3,7,8	13.50
Cheese Cake profumata al lime con frutto della passione, lampone freschi e crumble ai pistacchi <i>Limetten-Cheesecake mit Passionsfrucht, frischen Himbeeren und Pistazien-Crumble</i>		
Pere 🌿 🍷	3,7,8	13.00
Bavarese alla pere caramellate, jam di melograno e cedro con croccante alle mandorle <i>Bayerische Creme mit karamellisierten Birnen, Granatapfel-Cedrizitronen Jam und knusprigen Mandeln</i>		

* Contiene alcol / Enthält Alkohol

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

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

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