Dessert

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.

lago
maggiore

www.risto-lagomaggiore.com

Illustrazione ad acquerello
realizzata da Pamela Citraro

dessert

	Allergeni *Allergene*	
Lo Zabaione* Zabaione della casa con amaretti e gelato alla vaniglia *Hausgemachtes Zabaione mit Amaretti und Vanilleeis*	1, 3, 7, 8, 12	12.50
Il Tiramisu di castagne* Tiramisù della casa alle castagne *Hausgemachtes Tiramisù mit Kastanien*	1, 3, 7, 8, 12	12.00
Il Crumble Pere cotte ai sapori di cannella, biscotto croccante alle nocciole, gelato alla vaniglia *Gekochte Birnen mit Zimtaromen, knuspriger Haselnusskeks, Vanilleeis*	3, 6, 7	12.00
La Tatin Tatin di fichi con gelato alla vaniglia *Feigen-Tarte Tatin mit Vanilleeis*	1, 3, 7	12.50
Il Tortino al cioccolato Tortino al cioccolato con coulis di frutta e pallina di gelato alla vaniglia (attesa ca. 15 minuti) *Schokoladenküchlein mit Fruchtcoulis und einer Kugel Vanilleeis (Wartezeit ca. 15 Minuten)*	3, 7	14.00

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan Gluten free

* Contiene alcol / Enthält Alkohol

moolto

il gelato che fa bene

100% naturale

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 no ai grassi idrogenati, ai coloranti sintetici, al rosso cocciniglia e agli OGM.

100% natürlich

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	Senza OGM	Senza addensanti chimici	Senza emulsionanti chimici	Senza coloranti artificiali	Fatto secondo natura
Ohne Palmöl	Ohne GVO	Ohne chemische Verdickungsmittel	Ohne chemische Emulgatoren	Ohne künstliche Farbstoffe	Natürlich hergestellt

I nostri gusti di gelato
Unsere Eissorten

	Allergeni *Allergene*
Vaniglia Tahiti *Tahiti-Vanille*	6, 7
Cioccolato *Schokolade*	6, 7
Caffè BIO *BIO Kaffee*	6, 7
Nocciola TGT *Haselnuss TGT*	6, 7, 8
Pistacchio di Bronte DOP BIO *Grüne Pistazien von Bronte DOP (BIO)*	6, 7, 8

1 pallina / *Kugel*	3.50
2 palline / *Kugeln*	5.50
3 palline / *Kugeln*	7.00
Vaschetta *500gr* / *Eisschale*	14.00
Vaschetta *1kg* / *Eisschale*	22.00

Vegetariano / Vegetarisch
Vegano / Vegan

I nostri gusti di sorbetti
Unsere Sorbet-Sorten

	Allergeni *Allergene*
Cocco *Kokosnuss*	6
Limone *Zitrone*	6
Lampone *Himbeer*	6
Mango Alphonso *Mango Alphonso*	6
Variegato ai fichi *Variegato-Feigeneis*	6, 7

1 pallina / *Kugel*	3.50
2 palline / *Kugeln*	5.50
3 palline / *Kugeln*	7.00
Vaschetta *500gr* / *Eisschale*	14.00
Vaschetta *1kg* / *Eisschale*	22.00

Vegetariano / Vegetarisch
Vegano / Vegan

Le nostre coppe
Unsere Coupen

Caffè glacè

1, 6, 7 — 12.00

Gelato al caffè, espresso, panna, chicchi di cioccolato
Kaffee-Eis, Espresso, Sahne, Schokoladenspäne

Danemark

1, 6, 7, 8 — 12.00

Gelato alla vaniglia, salsa cioccolato, panna, mandorle tostate
Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne, geröstete Mandeln

Romanoff

1, 6, 7 — 12.00

Gelato alla vaniglia, fragole fresche, coulis di fragole, panna
Vanilleeis, frische Erdbeeren, Erdbeercoulis, Sahne

Nocciola

1, 6, 7, 8 — 12.00

Gelato alla vaniglia e nocciola, salsa cioccolato, panna e granella di nocciole
Vanilleeis, Haselnusseis, Schokoladensauce, Sahne, Haselnussstreusel

Banana split

1, 6, 7, 8 — 12.00

Gelato alla vaniglia e cioccolato, banana, salsa cioccolato, scaglie di mandorle, panna
Vanille- und Schokoladen-Eis, Banane, Schokoladensauce, Mandelsplitter, Schlagrahm

Colonel*

6, 12 — 12.00

Sorbetto al limone con vodka
Zitronensorbet mit Vodka

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan Gluten free
* Contiene alcol / Enthält Alkohol

Vino Dolce

Moscato rosè	8.00
Passato di Pantelleria	8.00

Acquavite & distillati

Grappa di Barbera *7 anni*	2cl	10.00
Grappa di Barolo *9 anni*	2cl	10.00
Grappa Riserva *10 anni*	2cl	12.00
Grappa Riserva *non filtrata*	2cl	10.00
Francoli Limousin	2cl	8.00
Francoli Moscato	2cl	8.00
San Zeno	2cl	8.00
Grappa uva americana	2cl	6.00

Amari

Appenzeller	4cl	7.00
Braulio	4cl	7.00
Braulio Riserva	4cl	7.00
Ramazzotti	4cl	7.00
Averna	4cl	7.00
Amaro del Capo	4cl	7.00
Generoso	4cl	7.00
Montenegro	4cl	7.00
Jefferson	4cl	7.00
Fernet Branca	2cl	7.00
Branca Menta	4cl	7.00
Jegermeister	4cl	7.00

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 Eiererzeugnisse.
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 Sesamsamenerzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter).
13. Lupinen: Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse.
14. Weichtiere: (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtierererzeugnisse.