

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)

Schokoladentörtchen mit Marmelade aus roten Früchten und einer Kugel Vanilleeis (Wartezeit ca. 15 Minuten)

Tiramisu*  1,3,7,8 12.00


Tiramisù della casa

Hausgemachtes Tiramisù

Zabaione*  1,3,7,8,12 12.50

Zabaione della casa con amaretti e gelato alla vaniglia

Hausgemachter Zabaione mit Amaretti und Vanilleglace

Mela  1, 8, 7 13.50

Mela "cotta a bassa temperatura", crema al cioccolato bianco, mandorle, caramello salato

Niedergegarter Apfel, weisse Schokoladencreme, Mandeln, gesalzenes Karamell

Cheese Cake  1,3,7,8 13.50

Cheese Cake profumata al lime con frutto della passione, lampone freschi e crumble ai pistacchi

Limetten-Cheesecake mit Passionsfrucht, frischen Himbeeren und Pistazien-Crumble



Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan



Gluten free



Contiene alcol / Enthält Alkohol

IL GELATO BLU

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

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

	Allergeni Allergene	
Vaniglia 	6, 7	
<i>Vanille</i>		
Cioccolato 	6, 7	
<i>Schokolade</i>		
Caffè 	6, 7	
<i>Kaffee</i>		
Nocciola  	6	
<i>Haselnuss</i>		
Stracciatella 	6, 7	
<i>Stracciatella</i>		
Fragola  	6	
<i>Erdbeer</i>		
Limone  	6	
<i>Zitrone</i>		
Lampone  	6	
<i>Himbeer</i>		
Mango  	6	
<i>Mango</i>		
Panettone 	1, 6, 9	
<i>Panettone</i>		
1 pallina / Kugel		3.50
2 palline / Kugeln		5.50
3 palline / Kugeln		7.00




Vegetariano / Vegetarisch
Vegano / Vegan

Le nostre coppe

Unsere Coupes

Caffè glacè   12.00

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

Danemark   12.00


Gelato vaniglia, salsa cioccolato, panna
Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne

Romanoff   12.00

Gelato vaniglia e fragola, fragole fresche,
salsa fragole, panna
*Vanilleeis, Erdbeereis, frische Erdbeeren,
Erdbeersauce, Sahne*

Cioccolato   12.00

Gelato cioccolato e stracciatella,
scaglie di cioccolato, panna
Schokoladeneis, Stracciatellaeis, Schokoladenspäne, Sahne

Nocciola   12.00

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



Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan



Gluten free



Contiene alcol / Enthält Alkohol

Le nostre coppe

Unsere Coupes

Banana Split 12.00

Gelato vaniglia e cioccolato, banana, salsa cioccolato, scaglie di mandorle, panna
Vanilleeis, Schokoladeneis, frische Bananenscheiben, Schokoladensauce, Mandelnspäne, Sahne

Frutti di bosco 12.00

Gelato vaniglia e lampone, frutti di bosco, panna
Vanilleeis, Himbeereis, Waldbeeren, Sahne

Lago Maggiore* 12.00

Sorbetto lampone con Himbeergeist
Himbeersorbet mit Himbeergeist

Colonel* 12.00

Sorbetto al limone con vodka
Zitronensorbet mit Vodka



Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan



Gluten free



Contiene alcol / Enthält Alkohol

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.