

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.





*Illustrazione ad acquerello
realizzata da Pamela Citraro*

dessert

	Allergeni Allergene	
Il Tortino al cioccolato 🌿 🍷	3, 6, 7	14.00
Tortino al cioccolato Valrhona 70%, jam ai frutti rossi, gelato alla vaniglia (attesa ca. 15 minuti) <i>Valrhona-Schokoladenkuchen 70% mit Marmelade aus roten Früchten und einer Kugel Vanilleeis (Wartezeit ca. 15 Minuten)</i>		
Il Tiramisu* 🌿	1, 3, 7, 8, 12	12.00
Tiramisù della casa <i>Hausgemachtes Tiramisù</i>		
Lo Zabaione* 🌿 🍷	3, 6, 7	12.50
Zabaione della casa, Marsala, gelato alla vaniglia <i>Haus-Eierlikör, Marsala, Vanilleeis</i>		
Il Crumble di rabarbaro 🌿 🍷	6, 8	12.50
Composta di rabarbaro, crumble alle mandorle con cristalli di sale, gelato alla vaniglia <i>Rhabarberkompott, Mandelstreusel mit Salzkristallen, Vanilleeis</i>		
La Mousse al cioccolato 🌿 🍷	6, 8	12.50
Mousse al cioccolato, gel al lampone, lamponi freschi, granella di pistacchio <i>Mousse au Chocolat, Himbeergel, frische Himbeeren, Pistaziengranulat</i>		
Tagliere di formaggio 🌿 🍷	6, 7	18.50
Variazione di formaggi <i>Käsevariation</i>		

🌿 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

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 Tahiti 🌿 Ⓜ️ <i>Tahiti-Vanille</i>	6, 7
Cioccolato 🌿 Ⓜ️ <i>Schokolade</i>	6, 7
Caffè BIO 🌿 Ⓜ️ <i>BIO Kaffee</i>	6, 7
Nocciola TGT 🌿 Ⓜ️ <i>Haselnuss TGT</i>	6, 7, 8
Stracciatella 🌿 Ⓜ️ <i>Stracciatella</i>	6, 7
Pistacchio di Bronte DOP BIO 🌿 <i>Grüne Pistazien von Bronte DOP (BIO)</i>	6, 7, 8
Fior di latte 🌿 <i>Fior di latte</i>	6, 7

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



Vegetariano / Vegetarisch
Vegano / Vegan

I nostri gusti di sorbetti

Unsere Sorbet-Sorten

	Allergeni Allergene
Ciliegia  <i>Kirsche</i>	6,7
Albicocca  <i>Orange und Zimt</i>	6,7
Fragola  <i>Erdbeer</i>	6
Limone  <i>Zitrone</i>	6
Lampone  <i>Himbeer</i>	6
Mango Alphonso  <i>Mango Alphonso</i>	6

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



Vegetariano / Vegetarisch
Vegano / Vegan

Le nostre coppe

Unsere Coupen

Caffè glacè 	1, 6, 7	12.00
Gelato al caffè, espresso, panna, chicchi di cioccolato <i>Kaffee-Eis, Espresso, Sahne, Schokoladenspäne</i>		
Danemark 	1, 6, 7, 8	12.00
Gelato alla vaniglia, salsa cioccolato, panna, mandorle tostate <i>Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne, geröstete Mandeln</i>		
Romanoff 	1, 6, 7	12.00
Gelato alla vaniglia e fragola, fragole fresche, coulis di fragole, panna <i>Vanilleeis, Erdbeereis, frische Erdbeeren, Erdbeercoulis, Sahne</i>		
Nocciola 	1, 6, 7, 8	12.00
Gelato alla vaniglia e nocciola, salsa cioccolato, panna e granella di nocciole <i>Vanilleeis, Haselnusseis, Schokoladensauce, Sahne, Haselnussstreusel</i>		
Banana split 	1, 6, 7, 8	12.00
Gelato alla vaniglia e cioccolato, banana, salsa cioccolato, scaglie di mandorle, panna <i>Vanille- und Schokoladen-Eis, Banane, Schokoladensauce, Mandelsplitter, Schlagrahm</i>		
Colonel*   	6, 12	12.00
Sorbetto al limone con vodka <i>Zitronensorbet mit Vodka</i>		

 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 <i>7 anni</i>	2cl	10.00
Grappa di Barolo <i>9 anni</i>	2cl	10.00
Grappa Riserva <i>10 anni</i>	2cl	12.00
Grappa Riserva <i>non filtrata</i>	2cl	10.00
Francoli Limousin	2cl	8.00
Francoli Moscato	2cl	8.00
San Zeno	2cl	8.00
Grappa uva americana	2cl	6.00

A m a r i

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