

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.



www.risto-lagomaggiore.com



*Illustrazione ad acquerello
realizzata da Pamela Citraro*

dessert

Allergeni
Allergene

Millefoglie 🌿

1, 3, 7 12.50

Millefoglie scomposto alle fragole

Dekomponierte Millefeuille mit Erdbeeren

Crème brûlée 🌿 🌾

3, 7 12.00

Crème brûlée alla fava tonca

Tonkabohnen-Crème brûlée

Tiramisù* 🌿

1, 3, 7, 8, 12 12.00

Tiramisù della casa

Hausgemachtes Tiramisù

Tortino al cioccolato 🌿 🌾

3, 7 14.00

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)

Strudel 🌿

1, 3, 7, 8, 12 12.50

Strudel di mele caldo servito con gelato artigianale
alla vaniglia

Warmer Apfelstrudel mit hausgemachtem Vanilleeis

🌿 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 🌿 🌱

6, 7

Tahiti-Vanille

Cioccolato 🌿 🌱

6, 7

Schokolade

Caffè BIO 🌿 🌱

6, 7

BIO Kaffee

Nocciola TGT 🌿 🌱

6, 7, 8

Haselnuss TGT

Pistacchio di Bronte DOP BIO 🌿

6, 7, 8

Grüne Pistazien von Bronte DOP (BIO)

Stracciatella 🌿

6, 7, 8

Stracciatella

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

Gusti di stagione Saisonal Eissorten

Allergeni
Allergene

Yogurt 🌿 🍷

6, 7

Yoghurt

Albicocca 🌿 🍷

6, 7

Aprikose

I nostri gusti di sorbetti Unsere Sorbet-Sorten

Allergeni
Allergene

Limone 🌿 🌿

6

Zitrone

Lampone 🌿 🌿

6

Himbeer

Mango Alphonso 🌿 🌿

6

Mango Alphonso

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 Coupes

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, fragole fresche, coulis di fragole, panna <i>Vanilleeis, 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

Passato di Pantelleria	8.00
------------------------	------

Grappe Svizzera

Grappa Ticinese uva americana	2cl	7.00
Sassi Grossi Gialdi	2cl	8.00
San Zeno Tamborini 5 anni	2cl	10.00

Grappe Italia

Elisi Berta Barriques	2cl	9.00
Francoli Moscato	2cl	8.00
Grappa di Brunello Col d'Orcia	2cl	8.50
Grappa di Barbera 7 anni	2cl	10.00
Grappa di Barolo 9 anni	2cl	10.00
Grappa Riserva non filtrata	2cl	10.00
Grappa di Barbera 10 anni	2cl	10.00

A m a r i

Appenzeller	4cl	7.00	Generoso Ticino	4cl	7.00
Braulio	4cl	7.00	Montenegro	4cl	7.00
Braulio Riserva	4cl	8.00	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: Glutenthaltige 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 Weichtierzeugnisse.