



Le tentazioni

In caso di allergie, intolleranze o reazioni avverse ad ingredienti alimentari:

Invitiamo la spettabile clientela a chiedere informazioni al personale di servizio prima dell'ordinazione affinché possa consigliarvi e proporvi specialità prive d'ingredienti che vi causano problemi. Nella nostra cucina le contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

È vietata la vendita ed il consumo di bevande alcoliche (birra, vino e superalcolici) ai minori di 18 anni secondo l'art. 51 cpv. 1 Legge Sanitaria Cantonale

*Tutti i prezzi sono intesi in Fr.
e includono l'IVA e il servizio*



Dolci e Mini dolci

Fr.

Torta o crostata del giorno con gelato a scelta (+ 4.-)	7.- / 6.-
Tiramisù classico (ricetta Isolino)	11.-
Tiramisù del mese	12.50
Le versioni "Mini"	4.70 / 5.-



Panna cotta con salsa al lampone e frutti di bosco (ricetta Isolino)	13.50
La versione "Mini"	4.90

Mousse al cioccolato (ricetta Isolino)	13.-
Salsa al mango e lampone - frutti di bosco	
La versione "Mini"	4.90



Mousse alla farina bona della Valle Onsernone con Salsa al lampone e brownies	13.50
La versione "Mini"	5.50

Brownie soffice al cioccolato con gelatino artigianale alla vaniglia	6.50
---	------

Macedonia ai frutti di bosco	13.50
La versione "Mini"	5.50
con panna montata (+1.50)	
con Grand Marnier (+3.-)	

Tortino caldo al cioccolato (ricetta Isolino)	16.-
Tortino al cioccolato - filetti d'arancia - frutti di bosco	
gelato artigianale alla vaniglia - salse al mango e lampone	

Formaggi in variazione	17.-
Formaggio d'alpe ticinese DOP - Gruyère AOP stagionato 8 mesi - Parmigiano reggiano DOP miele di castagne ticinese - mostarda di fichi e noci	

"Café Gourmand"

Variante di dolci fatti in casa con frutti di bosco e caffè espresso	per uno 21.-	per due 39.-
---	--------------	--------------

Vino da dessert

Moscato d'Asti DOCG	10 cl	8.-
Vigna senza Nome	75 cl	51.-
Braida e G. Bologna - Piemonte		

Gelati artigianali

Fr.

Gelati: Caffè - Vaniglia - Cioccolato - Stracciatella
Pistacchio - Nocciola

Sorbetti: Limone - Mango - Mirtillo - Pompelmo rosa - Fragola

1 gusto	4.-
2 gusti	7.-
3 gusti	9.50

con panna montata (+ 1.50)

Coppe gelato

Frappé a scelta	9.80
-----------------	------

Affogato al Nocino	9.-
Gelato alla vaniglia - Nocino	

Affogato al caffè	7.50
Gelato alla vaniglia - Espresso	
con panna montata (+1.50)	
con Amaretto (+ 3.-)	

Café glacé (Eiskaffee)	13.-
Gelato al caffè - espresso - Amaretto - panna montata	

Coppa Danimarca	13.-
Gelato alla vaniglia	piccola 10.-
salsa calda al cioccolato - panna montata	

Cappuccetto rosso	15.-
Gelato alla vaniglia e mirtillo	piccola 12.-
frutti di bosco freschi - panna montata	

Sgroppino al pompelmo	13.-
Sorbetto al pompelmo rosa - Campari Bitter - Prosecco	

Coppa Colonel	13.-
Sorbetto al limone con Vodka	piccola 9.50

Dolci stagionali

Mini semifreddo all'uva americana con grappa di uva americana (+ 2.-)	6.-
--	-----

Mini Coupe Nesselrode	9.-
Meringa - gelato alla vaniglia - vermicelle di castagne - panna montata	