



Ristorante Tiffany

Dessert & Pâtisserie

Pera cotta allo Champagne in Salsa ristretta su Croccantino di Frutta Secca Euro 9,00

Gekochte Champagner-Birnen mit Sauce und Waffel aus getrockneten Früchten
Cooked Pear with Champagne Sauce on Crunchy Nuts

Sfera al Cioccolato con Bavarese al Passion Fruit e Fragola fresca Euro 9,00

Schokoladen Kugel mit frischchiccer Passions Frucht-und Erdbeere-Bavarese
Chocolate-ball with fresh Passion Fruit and Strawberry-Bavarese

Mousse alla Gianduia con nocciola Croccante Euro 9,00

Gianduia Mousse mit knusperigen Haselnüssen
Gianduia Mousse with crispy Hazelnut

Tortino di Carote e Lime glassata al Miele Euro 9,00

Karotten-und Limetörtchen mit Honigglasur
Carrots-Lime Pie with Honey glaze

Mini Sacher con Cialdine di Cioccolato Euro 9,00

Mini Sacher mit Schokoladenwaffeln
Little Sacher Cake with Chocolate Waffles

Soufflè tiepido al cuor di Cioccolato Fondente con la sua Salsina Euro 9,00

Lauwarmes Schokoladen-Souffle mit Zertbitter Herz und Soße

Tortino Vegano con Frolla alle Mandorle e Marmellata di Lamponi Euro 9,00

Kleines Blätterteig-Törtchen mit Mandel und Himbeer-Marmelade
Vegan Pie with Almonds Shortcrust pastry and Raspberry Jam



Crostata Crumble di Pere senza Glutine Euro 9,00

Birnenkuchen ohne Gluten
Pear Crumble (gluten free)



Tiramisu fresco della Casa con Savoiard Euro 9,00

Hausgemachtes Tiramisu mit Savoiard-Kakse
Homemade Tiramisu with Savoiard biscuits

Crema Catalana al Flambè con Profumo delicato all'Arancia Euro 9,00

Catala Creme flambiert, mit Orangenaroma
Catalana Cream flambé with Orange Perfume



Ristorante Tiffany

Chills Goodness & Ice-Cream ... Fruits

Sorbetto "Camin" / Sorbetto con nota alla Vodka/Calvados Sorbet „Camin“/mit Vodka oder Calvados Sorbet „Camin“with Vodka or Calvados	Euro 7,00/9,00
Sorbetto in pallina al Semifreddo di Mojito Halbgefrorenes Moijo Sorbet Mojito Sorbet	Euro 9,00
Gran Galà di Gelato alla Vaniglia con Coulis di Cioccolato e Amaretto di Saronno Gala-Vanille-Eis mit Schokoladencreme und Amaretto di Saronno Vanilla Ice-Cream with Chocolate Cream and Amaretto di Saronno	Euro 9,00
Coppa "Camin" con Gelato e Macedonia Eisschale „Camin“ mit frischem Obstsalat Sundae „Camin“ with Ice-Cream and fresh Fruit Salad	Euro 9,00
Chicche di Frutta in Fantasia di piccoli Gelati nel loro Guscio Herrliche Frucht-Variationen aus Natureis in Echtschale Wonderful Fruit Ice-Cream variations	Euro 10,00
Ananas nature /al Cointreau Frische Ananas / mit einem Schuss Cointreau Fresh Pineapple / with Cointreau	Euro 9,00/10,00
Fragole fresche nature su Cialda biscottata / con Gelato Frische Erdbeeren auf eine Wafel / mit Eis Fresh Strawberry with Wafer / with Ice-Cream	Euro 9,00/10,00



Ristorante Tiffany

Cheese & Friends

- Formaggella Valturbin con Confettura di
Fragole al Balsamico – Capra - Lombardia** **Euro 10,00**
A richiesta bicch. Merlot Pascale Cascina Ronchetto 2013 **Euro 7,00**
Heimischer Ziegenkäse aus der Lombardei mit
Erdbeeren-und Balsamig Essig Marmelade
Dazu auf Wunsch ein Glas Merlot Pascale „Cascina Ronchetto“ 2013
- Goat Cheese from „Lombardy“ with Strawberry and Balsamic Vinegar Jam
Match a Glass of Merlot Pascale „Cascina Ronchetto“ 2013
- Erborinato Profarè di Brezzo di Bedero**
Capra /Lombardia confettura di More e Rosmarino **Euro 8,00**
A Richiesta bicch. Tre Filer Passito “Cà dei Frati” 2009 **Euro 8,00**
Gewürtzer Garibaldino-Käse von „Bresso di Bedero“ mit
Brombeeren-und Rosmarine Marmelade
Dazu auf Wunsch ein Glas Tre Filer Passito „Ca die Frati“ 2009
- Herb Cheese from „Brezzo di Bedero“ with Blackberry and Rosemary Jam
Match a Glass of Tre Filer Passito „Ca die Frati“ 2009
- Formaggio Turiggia Erborinato con Confettura di Fragola e Balsamico**
Vaccino-Ovino /Piemonte – **Euro 8,00**
a richiesta bicch. Amante 2012 – Cà del Sette **Euro 7,00**
Kräuter Käse „Turiggia“ mit Erdbeer-Marmelade und Balsamico Essig
Dazu auf Wunsch ein Glas „Amante“ 2012 – Cà del Sette
Herb Cheese “Turiggia” with Strawberry and Balsamic Vinegar Jam
Match a Glass of Amante 2012 – Cà del Sette
- Pecorino romano DOP Sardegna**
con Confettura di Cipolla caramellata con Mele
a richiesta bicch. Langhe rosso Monsordo 2013 **Euro 9,00**
Schafs-Käse DOP von Sardinien mit Zwiebeln-und Apfel Marmelade **Euro 7,00**
Dazu auf Wunsch ein Glas Langhe Rosso Monsordo 2013
- Goat Cheese from “Sardine” with Onion and Apple Jam
Match a Glass of Langhe Rosso Monsordo 2013



Ristorante Tiffany

Brie di Capra di Brezzo di Bedero – Lombardia con Miele di Castagno a richiesta bicch Gewurztraminer Pacherhof	Euro 9,00 Euro 8,00
Ziegen-Käse aus "Brezzo di Bedero" mit Kastanien Honig Dazu auf Wunsch ein Glas Gewurztraminer Pacherhof	
Goat Cheese from "Brezzo di Bedero" with Chestnut Honey Match a Glass of Gewurztraminer Pacherhof	
Gran Tagliere misto di Formaggi con varietà di Salse	Euro 16,00
Grosse Platte mit verschiedenen Käsesorten und diversen Selection of Cheese with different Sauces	
Degustazione di Caprini di Brezzo in varietà di Spezie e Confettura di Peperone e Peperoncino e Confettura di More e Rosmarino	Euro 12,00
Variation aus Ziegenkäse vom Dumenza in der Vielfalt der Gewürze Tasting of Goat Cheese from "Bedero" with different Spices, Peppers-Chili Peppers Jam and Blackberry-Rosemary Jam	

Dessert Wines & Meditation

Vino Moscato „Tanit di Pantelleria“

Bottiglia/Flasche/ Bottle 700ml Euro 38,00
Bicchiere/Glas/Glass Euro 5,00

Vin Santo del Chianti Classico „Castello d'Albola“ 2012

Bottiglia/Flasche/Bottle 500ml Euro 54,00
Bicchiere/Glas/Glass Euro 11,00

Passito bianco „Tommasi Montecroce“ 2009

Bottiglia/Flasche/Bottle 375ml Euro 38,00
Bicchiere/Glas/Glass Euro 12,00

Moscato Passito Piemonte „Il Cascinone“ 2010 DOC

Bottiglia/Flasche/Bottle 375ml Euro 22,00
Bicchiere/Glas/Glass Euro 7,00

Passito Tre Filer „Cà dei Frati“ 2010

Bottiglia/Flasche/Bottle 375ml Euro 24,00
Bicchiere/Glas/Glass Euro 8,00