



Ristorante Tiffany

Dessert & Pâtisserie

Mini Sacher con Cialdine di Cioccolato

Mini Sacher mit Schokoladenwaffeln
Little Sacher Cake with Chocolate Waffles
Mini Sacher Gâteau avec Gaufrettes au Chocolat

Soufflè tiepido al cuor di Cioccolato Fondente con la sua Salsina

Lauwarmes Schokoladen-Souffle mit Zertbitter Herz und Soße
Lukewarm Soufflè with Dark Chocolate with its Sauce
Soufflé Tiède au Coeur de Chocolat noir avec sa Sauce

Crostata Crumble di Pere senza Glutine

Birnenkuchen ohne Gluten
Pear Crumble (gluten free)
Crumble Tarte sans Gluten



Tiramisu Fresco della Casa con Savoiard

Hausgemachtes Tiramisu mit Savoiard-Kakse
Homemade Tiramisu with Savoiard biscuits
Tiramisu Frais de la Maison avec Savoiard

Crema Catalana alla Vaniglia con Croccante di Zucchero

Vanille Katalanische Creme mit Knuspriger Zucker
Vanilla Catalan Cream with Crispy Sugar
Crème Catalane à la Vanille avec Sucre Croquant

Semifreddo alle Mandorle con Fragole Fresche

Mandeln Halbgefrorene mit frische Erdbeeren
Almonds cold dessert made with Icecream and Fresh Strawberries
Crème Glacée au Amandes avec Fraises Fraîches

Panna cotta al profumo Fior di Lavanda con Mirilli

Lavandel Panna Cotta mit Heidelbeere
Lavander Pannacotta with Blueberries
Panna cotta avec lavande et myrtilles

Mousse al Cioccolato con Riccioli di Gianduia

Shokoladen Mousse mit Gianduia
Chocolate Mousse with Gianduia
Mousse au Chocolat avec Gianduia



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

Sorbet « Camin » / Sorbet avec une note de Vodka/Calvados

Sorbetto in pallina al Semifreddo di Mojito

Halbgefrorenes Mojito Sorbet

Mojito Sorbet

Sorbet au Mojito

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

Glacé à la vanille avec Coulis de Chocolat et Amaretto di Saronno

Coppa "Camin" con Gelato e Macedonia

Eisschale „Camin“ mit frischem Obstsalat

Sundae „Camin“ with Ice-Cream and fresh Fruit Salad

Coup « Camin » avec Crème Glacée et Salade de Fruits

Chicche di Frutta in Fantasia di piccoli Gelati nel loro Guscio

Herrliche Frucht-Variationen aus Natureis in Echtschale

Wonderful Fruit Ice-Cream variation

Merveilleuses Variations de Glacé

Ananas nature /al Cointreau

Frische Ananas / mit einem Schuss Cointreau

Fresh Pineapple / with Cointreau

Ananas Frais / avec Cointreau

Macedonia Fresca di Stagione

Frische Obstsalat der Season

Fruit Salat of the Season

Salade de fruits frais de saison

***In caso di allergie Vi preghiamo di rivolgervi allo staff per avere la nostra carta Allergeni.**



Ristorante Tiffany

Cheese & Friends

Formaggella Valturbin con Confettura di Fragole al Balsamico – Capra - Lombardia

A richiesta bicch. Merlot Pascale Cascina Ronchetto 2013

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

Fraises au Vinaigre Balsamique – Chèvre – Lombardie

Sur demande Verre de Vin Merlot Pascale « Cascina Ronchetto » 2013

Erborinato Profarè di Brezzo di Bedero

Capra /Lombardia confettura di More e Rosmarino

A Richiesta bicch. Tre Filer Passito “Cà dei Frati” 2009

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

Erborinato Profarè de Brezzo di Bedero

Chèvre / Confiture Mûre et Rosemary

Sur demande Verre de Vin Trois Filer Passito "dei Frati Cà" 2009

Formaggio Margot alla Birra artigianale Vaccino Contiene Glutine

A richiesta bicch. Rosso Veronese Amante 2013

Margot Kase mit Craft Bier (Mit Gluten)

Dazu Auf wünsch Rotwein Glas aus Verona “Amante” 2013

Margot Cheese with Craft Bier (With Glutin)

You can Match a Glass of Verona “Amante” 2013

Margot Fromage aux Bière fait à la Maison

Avec Gluten

Sur demande Verre de Vin Rouge Veronese Amante 2013



Ristorante Tiffany

Pecorino romano DOP Lazio

con Confettura di Cipolla caramellata con Pere a richiesta bicchiere Langhe rosso Monsordo 2014

Schafs-Käse DOP von Sardinien mit Zwiebeln-und Birnen Marmelade

Dazu auf Wunsch ein Glas Langhe Rosso Monsordo 2014

Goat Cheese from "Sardine" with Onion and pPears Jam

Match a Glass of Langhe Rosso Monsordo 2014

Sardaigne Pecorino Romano DOP avec Confiture d'Oignons Caramélisés et Poires

Sur demande Verre de Vin Langhe Rosso Monsordo 2014

Brie di Capra di Brezzo di Bedero – Lombardia con Miele di Castagno a richiesta bicchiere di Moscato pavese Quaquerini

Ziegen-Käse aus "Brezzo di Bedero" mit Kastanien Honig

Dazu auf Wunsch ein Glas Gewurztraminer

Goat Cheese from "Brezzo di Bedero" with Chestnut Honey

Match a Glass of Gewurztraminer Pacherhof

Brie de Chèvre de Brezzo di Bedero - Lombardie avec Châtaigne Miel

Sur demande Verre Moscato Pavese Quaquerini

Gran Tagliere misto al Tris di Formaggi con varietà di Salse

Großes Hackbrett mit verschiedenen Käsesorten und Verschiedenartigkeit

Von Soße

Selection of Cheese with different Sauces

Grande Broyage mélangé de Fromage avec une Variété de Sauces

Degustazione di Caprini di Brezzo in varietà di Spezie e Confettura di Albicocche e Peperoncino e Confettura di More e Rosmarino

Variation aus Ziegenkäse vom Brezzo di Bedero in der Vielfalt der Gewürze und

Aprikosenmarmelade und Chili und Brombeer und Rosmarinmarmelade

Tasting of Goat Cheese from "Bedero" with

Different Spices, Peppers-Chili Peppers Jam and Blackberry-Rosemary Jam

Dégustation de Fromages de Chèvres de Brezzo dans une variété d'Épices et

Apricot et confiture de Piment et de la Confiture Plus et Rosemary

***In caso di allergie Vi preghiamo di rivolgervi allo staff per avere la nostra carta Allergeni.**



Ristorante Tiffany

Dessert Wines & Meditation

Vino Moscato „Tanit di Pantelleria“

Bottiglia/Flasche/ Bottle/Bouteille 700ml Euro 38,00

944 Bicchiere/Glas/Glass/Verre Euro 5,00

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

Bottiglia/Flasche/Bottle/Bouteille 500ml Euro 54,00

Bicchiere/Glas/Glass/Verre Euro 11,00

Passito bianco „Tommasi Montecroce“ 2009

Bottiglia/Flasche/Bottle/Bouteille 375ml Euro 38,00

946 Bicchiere/Glas/Glass/Verre Euro 12,00

Moscato Passito Piemonte „Il Cascinone“ 2010 DOC

11107 Bottiglia/Flasche/Bottle/Bouteille 375ml Euro 22,00

Bicchiere/Glas/Glass/Verre Euro 7,00

Passito Tre Filer „Cà dei Frati“ 2010

Bottiglia/Flasche/Bottle/Bouteille 375ml Euro 24,00

948 Bicchiere/Glas/Glass/Verre Euro 8,00

Chinensis Quaquarini 0,375

2439 Bottiglia/Flasche/Bottle/Bouteille 375ml Euro 38,00

Bicchiere/Glas/Glass/Verre Euro 8,00