

Dessert & Pâtisserie

Mini Sacher con Cialdine di Cioccolato

Euro 9,00

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

Euro 9,00

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

Euro 9,00

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

Tiramisu Fresco della Casa con Savoiardì

Euro 9,00

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

Cupola di Cioccolato bianco con Ganache al cioccolato fondente nero

Euro 9,00

Weißer Schokoladenhaube mit Schwarzer Ganache aus dunkler Schokolade
White Chocolate Dome with Black dark chocolate ganache
Dôme en chocolat blanc avec Ganache au chocolat noir

Cheesecake fredda al Caprino e Profarè eborinato di Brezzo al fil di Miele

Euro 9,00

Kalte Käsekuchen von Ziegen-Käse aus Brezzo mit blauen Profarè und Honigfaden
Cold cheesecake from Brezzo's Goat-Cheese with blue Profarè and honey Thread
Cheesecake froid aux Fromage de Chèvre de Brezzo au bleu Profarè avec fil de Miel

Dessert & Fruits

- Panna cotta al profumo di grappa con Mirtilli** Euro 9,00
Panna Cotta mit dem Duft von Grappa und Heidelbeere
Lavander Pannacotta with the scent of grappa Blueberries
Panna cotta avec parfum de grappa et Myrtilles
- Crema Catalana con croccante di Zucchero** Euro 9,00
Katalanische Creme mit Knuspriger Zucker
Catalan Cream with Crispy Sugar
Crème Catalane avec Sucre Croquant
- Mousse al Pistacchio su Lettino di Biscotto** Euro 9,00
Pistazien-Mousse auf Keks-Bett
Pistachio Mousse on Biscuit Bed
Mousse à la pistache sur lit de biscuit
- Ananas nature /al Cointreau** Euro 9,00/10,00
Frische Ananas / mit einem Schuss Cointreau
Fresh Pineapple / with Cointreau
Ananas Frais / avec Cointreau
- Fragole Fresche di Stagione** Euro 9,00
Frische Erdbeeren der Saison
Fresh Seasonal Strawberries
Fraises de saison fraîches
- Macedonia di Kumquat Papaya Arancia e Pompelmo Speziata con Cannella e Anice stella** Euro 9,00
Kumquat Fruchtsalat Papaya Orange und Grapefruit gewürzt mit Zimt und Sternanis
Kumquat Fruit Salad Papaya Orange and Grapefruit Spiced with Cinnamon and Star Anise
Salade de fruits Kumquat à la papaye, à l'orange et au pamplemousse Cannelle et anis étoilé

Chills Goodness Et Ice-Cream ... Fruits

Sorbetto "Camin" / Sorbetto con nota alla Vodka/Calvados **Euro 7,00/9,00**

Sorbet „Camin“/ Sorbet mit Vodka oder Calvados

Sorbet „Camin“ / Sorbet with Vodka or Calvados

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

Sorbetto in pallina al Semifreddo di Mojito **Euro 9,00**

Halbgefrorenes Mojito Sorbet

Mojito Sorbet

Sorbet au Mojito

Gran Galà di Gelato alla Vaniglia con Coulis di Cioccolato e Amaretto di Saronno **Euro 9,00**

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 **Euro 9,00**

Eisschale „Camin“ mit frischem Obstsalat

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

Coup « Camin » avec Crème Glacée et Salade de Fruits

Cheese & Friends

Formaggella Valturbina con Zucca e Mele - Capra - Lombardia

Euro 10,00

A richiesta bicch. Merlot Pascale Cascina Ronchetto 2013

Euro 7,00

Heimischer Ziegenkäse aus der Lombardei mit Kürbis und Äpfel

Dazu auf Wunsch ein Glas Merlot Pascale „Cascina Ronchetto“2013

Goat Cheese from „Lombardy“ with Pumpkin and Apples

Match a Glass of Merlot Pascale „Cascina Ronchetto “2013

Fraises au citrouille et pommes- Chèvre - Lombardie

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

Formaggio Margot alla Birra artigianale Vaccino di mele Contiene Glutine

Euro 9,00

A richiesta bicch. Rosso Veronese Amante 2013

Euro 7,00

Margot Kase mit Craft Bier (Mit Gluten)

Dazu Auf Wunsch 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

Erborinato Profarè di Brezzo di Bedero

Capra /Lombardia con Chutney Albicocca e Pomodoro

Euro 8,00

A Richiesta bicch. Tre Filer Passito "Cà dei Frati" 2009

Euro 8,00

Gewürtzer Garibaldino-Käse von „Brezzo di Bedero“ mit Aprikosen- und Tomatenchutney

Dazu auf Wunsch ein Glas Tre Filer Passito „Ca dei Frati“ 2009

Herb Cheese from „Brezzo di Bedero“ with Apricot and Tomato Chutney

Match a Glass of Tre Filer Passito „Ca dei Frati“ 2009

Erborinato Profarè de Brezzo di Bedero

Chèvre / Chutney à l'Abriocot et à la Tomate

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

Cheese & Friends

- Pecorino romano DOP Lazio con Mostarda di Frutta** Euro **9,00**
a richiesta bicchiere Langhe rosso Monsordo 2014 Euro 7,00
- Schafs-Käse DOP von Sardinien mit Obst Senf**
Dazu auf Wunsch ein Glas Langhe Rosso Monsordo 2014
- Goat Cheese from "Sardine" with Fruit Mustard**
Match a Glass of Langhe Rosso Monsordo 2014
- Sardaigne Pecorino Romano DOP avec Moutarde aux Fruits**
Sur demande Verre de Vin Langhe Rosso Monsordo 2014
- Brie di Capra di Brezzo di Bedero - Lombardia con Marmellata di Prugne e Mirtillo Rosso** Euro **9,00**
a richiesta bicchiere di Moscato pavese Quaquerini Euro 6,00
- Ziegen-Käse aus "Brezzo di Bedero" mit Pflaumenmus und Cranberry**
Dazu auf Wunsch ein Glas Gewurztraminer
- Goat Cheese from "Brezzo di Bedero" with Plum jam and Cranberry**
Match a Glass of Gewurztraminer Pacherhof
- Brie de Chèvre de Brezzo di Bedero - Lombardie avec confiture de prunes et canneberge**
- Degustazione di Capra di Brezzo con Cipolla Caramellata e Chutney Mango e Arancia Euro 12,00**
Variation aus Ziegenkäse vom Brezzo di Bedero in der Vielfalt der Gewürze und Karamellisierte Zwiebel und Mango und Orange Chutney
- Tasting of Goat Cheese from "Bedero" with Caramelized Onion and Mango and Orange Chutney**
Dégustation de Fromages de Chèvres de Brezzo dans une variété d'Epices et Oignon Caramélisé et Chutney à la Mangue et à l'Orange
- Gran Tagliere misto al Tris di Formaggi con varietà di Salse** Euro **16,00**
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

*In caso di allergie vi preghiamo di rivolgervi allo staff per avere la nostra carta allergeni.

Dessert & Pâtisserie

Mini Sacher con Cialdine di Cioccolato

Euro 9,00

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

Euro 9,00

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

Euro 9,00

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

Tiramisu Fresco della Casa con Savoiardì

Euro 9,00

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

Cupola di Cioccolato bianco con Ganache al cioccolato fondente nero

Euro 9.00 Weiße Schokoladenhaube mit Schwarze Ganache aus dunkler Schokolade
White Chocolate Dome with Black dark chocolate ganache
Dôme en chocolat blanc avec Ganache au chocolat noir

Cheesecake fredda al Caprino e Profarè eborinato di Brezzo al fil di Miele

Euro 9.00

Kalte Käsekuchen von Ziegen-Käse aus Brezzo mit blauen Profarè und Honigfaden
Cold cheesecake from Brezzo's Goat-Cheese with blue Profarè and honey Thread
Cheesecake froid aux Fromage de Chèvre de Brezzo au bleu Profarè avec fil de Miel