

GROTTO BROGGINI

DOLCI DELLA STAGIONE

Vermicelli di castagne con meringa e panna 9.80

Vermicelles mit Meringue und einem Rahmtupfer
con gelato alla vaniglia / mit Vanilleglace +3.90

3 · 6 · 7 


Panna cotta con salsa ai mirtilli 10

Panna cotta mit Heidelbeersauce

6 · 7

Torta alle castagne con salsa ai mirtilli e panna 9


Kastanienkuchen mit Heidelbeersauce und Schlagrahm
con gelato alla vaniglia / mit Vanilleglace +3.90

3 · 6 · 7 · 8 

Torre di meringata 14

**con gelato al gianduja, gelato fior di latte,
nips di cacao, meringhe e pere caramellate**

Glacetörtchen mit Meringue, Gianduja- und Fior di Latte-Glace,
Kakaonips und karamellisierten Birnen


3 · 6 · 7 · 8 



MINI

Mousse al cioccolato 7.90

Hausgemachte Schokoladenmousse

3 · 6 · 7 

Crema catalana 6.90

Katalanische Crème mit karamellisierte Zuckerkruste

3 · 7  senza lattosio / laktosefrei

Affogato al caffè con panna 7.90

Heisser Espresso mit Vanilleglace und Schlagrahm

7 

Piccolo dolce di stagione

Saisonales Mini Dessert

GROTTO BROGGINI


I NOSTRI CLASSICI

Il nostro "Eiskaffee" al kirsch 11

7 


Zabaione al marsala con gelato alla vaniglia e amaretti 15

Luftige Weinschaumcrème mit Marsala, Vanilleglace und Amaretti

1 · 3 · 7 · 8 · 12 


Tiramisù classico 10

Hausgemachtes Tiramisù

1 · 3 · 6 · 7 · 8 

Coppa Toblerone 12

Gelato al cioccolato e alla vaniglia con salsa "Toblerone" e panna
Schokoladen- und Vanilleglace mit Tobleronesauce und Schlagrahm

3 · 6 · 7 · 8 


GELATI ARTIGIANALI


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, Cochenillrot und GVO.

Vaniglia Tahiti 7 


Cioccolato 6 · 7 

Pistacchio **BIO** di Bronte DOP 7 · 8 

Stracciatella 6 · 7 

Caffè **BIO** 7 

Nocciola 7 · 8 

Sorbetto al Limone 

3.90

1 pallina
1 Kugel

7

2 palline
2 Kugeln


9


3 palline
3 Kugeln

+1.50

con panna
mit Rahm

7

 Vegetariano / Vegetarisch

 Vegano / Vegan

L'Ospitalità by

