



IL MELOGRANO

RISTORANTE - PIZZERIA

Unsere hausgemachten Desserts

Borsciamisu' con purè di mele e scaglie di cioccolato	10.50
Anderes Tiramisu' des Küchenchefs mit Biskuitkuchen, Apfelpüree, Schokosplittern und San Marzano Borsci (<u>Gluten Frei</u>)	
Panna cotta con purè di mango e frutti di bosco freschi	9.50
Panna cotta mit Mangopüree und frischen Waldbeeren (<u>Gluten Frei</u>)	
Semifreddo al cioccolato bianco con marquise di zucchero e gelèe di amarena e ciliegia	11.50
Parfait aus weißer Schokolade mit Zuckermarquise, Sauerkirsche- und Kirschgelée (<u>Gluten Frei</u>)	
Tortino caldo al cioccolato con meringa all'italiana gratinata e salsa mou (12 minuti di cottura)	12.50
Heisser Schokoladentörtli mit italienischem Baisergratin und Toffeesauce (12 Minuten Kochzeit)	

**Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.**