



Moritz Gelati

Coppa "Patron" ¹⁻³⁻⁷⁻⁸		10
<i>Gelato alle nocciole con liquore all' Amaretto, biscotti croccanti e panna montata</i>		
Haselnussglace mit Amaretto-Likör, knusprigen Biscuits und Schlagrahm		
Mini Coppa "Patron"		8
Coppa Danimarca ¹⁻³⁻⁷		10
<i>Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato fondente e panna montata</i>		
Vanilleglace mit warmer, flüssiger Schokoladen-Sauce und Schlagrahm		
Mini Coppa Danimarca		8
Classico cremoso "Cafè glacé" ³⁻⁷⁻⁸ (gelato mocca mantecato)		10
<i>Klassischer, cremiger Eiskaffee (mit Mokkaglace)</i>		
Rinfrescante sorbetto limone con Wodka		10
<i>Erfrischendes Zitronensorbet mit Wodka</i>		
Sorbetto all'Amaro di Poschiavo "Riserva"  o al Braulio ¹⁻³⁻⁷		10
<i>Cremiges Sorbet mit Amaro di Poschiavo "Riserva" oder Braulio</i>		
Coppa di Gelato ¹⁻³⁻⁷⁻⁸		
<i>Vaniglia, cioccolato, fragola, stracciatella, mocca, nocciola, limone</i>	<i>1 pallina / Kugel</i>	3.5
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Mokka, Haselnuss, Zitrone	<i>2 palline / Kugeln</i>	5.5
<i>con panna montata – mit Schlagrahm</i>	<i>3 palline / Kugeln</i>	8
		1.5

Dessert

- Pizza alla Nutella** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 14
Nutella-Pizza
- Classico Tiramisù servito al bicchiere** ¹⁻³⁻⁷ 11
Klassisches Tiramisù, serviert im Glas
- Millefoglie Albrici** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 12
Pasta sfoglia con crema alla vaniglia, granella di pistacchio e fragole  *Valposchiavo*
v annee-Cremeschmme mit Pistazzenstrensen und Erabeeren aus
der Valposchiavo
- Bis di mini Cannolo alla moda "Siciliana" fatto in casa,** 12
con ripieno di ricotta della Valposchiavo e cioccolato bianco ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²⁻¹³
Duo von hausgemachten sizilianische Mini-Cannoli gefüllt mit Ricotta aus der Valposchiavo
und weisser Schokolade
- "Gelato non gelato"**  11
Semifreddo ai frutti di bosco BIO della Valposchiavo
ricoperto di cioccolato croccante ⁷⁻¹²
Waldbeeren-Halbgefrorenes (BIO Valposchiavo) mit knuspriger Schokolade umhüllt
- Torta di noci Grigionese con gelato Nusstorte** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 10
Bündner Nusstorte mit eis Nusstorte
- Torta Engadinese** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 10
Engadinertorte
- Formaggi Poschiavini BIO**  **con marmellata di cipolle rosse e**
miele di montagna ⁷ 16
Puschlaver BIO-Käseauswahl mit roter Zwiebeln-Marmelade und Bergbonig
(Sciümüda, Grottino, Giuvanin)