

D e s s e r t

Tutti i dessert proposti al Ristorante Lago Maggiore sono prodotti artigianalmente in casa con ingredienti di prima qualità.

Alle im Ristorante Lago Maggiore angebotenen Desserts sind hausgemacht, unter Verwendung von erstklassigen Zutaten.





dessert

Allergeni
Allergene

Tortino al cioccolato 🌿🌱🍷	3, 6, 7	14.00
Tortino al cioccolato Valrhona 70%, jam ai frutti rossi, gelato alla vaniglia (attesa ca. 15 minuti) <i>Valrhona-Schokoladenkuchen 70% mit Marmelade aus roten Früchten und einer Kugel Vanilleeis (Wartezeit ca. 15 Minuten)</i>		
Tiramisu* 🌿	1, 3, 7, 8, 12	12.00
Tiramisù della casa <i>Hausgemachtes Tiramisù</i>		
Zabaione* 🌿🌱🍷	3, 6, 7	12.50
Zabaione della casa, Marsala, gelato alla vaniglia <i>Hausgemachtes Tiramisù</i>		
Tris di sorbetti 🌿🌿🌱🍷	6	12.00
Mango, limone, lampone, frutta fresca <i>Mango, Zitrone, Himbeere, frische Früchte</i>		
Crème brûlée 🌿🌱🍷	3, 6, 7	12.50
Crème brûlée alla vaniglia, jam all'arancia rossa, gelato al cioccolato <i>Vanille-Crème brûlée, Blutorange marmelade, Schokoladeneis</i>		
Mousse 🌿	6	12.50
Mousse alla pera, biscotto alla cannella, cremoso vegano al cioccolato fondente <i>Bimemousse, Zimtkeks, vegane Zartbitterschokolade cremig</i>		

🌿 Vegetariano / Vegetarisch 🌿🌱 Vegano / Vegan 🍷 Gluten free

* Contiene alcol / Enthält Alkohol

moolto

il gelato che fa bene

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, Cochenillerot und GVO.



Senza olio di palma

Ohne Palmöl



Senza OGM

Ohne GVO



Senza addensanti chimici

Ohne chemische Verdickungsmittel



Senza emulsionanti chimici

Ohne chemische Emulgatoren



Senza coloranti artificiali

Ohne künstliche Farbstoffe



Fatto secondo natura

Natürlich hergestellt

I nostri gusti di gelato

Unsere Eissorten

	Allergeni Allergene
Vaniglia Tahiti  	6, 7
<i>Tahiti-Vanille</i>	
Cioccolato  	6, 7
<i>Schokolade</i>	
Caffè BIO  	6, 7
<i>BIO Kaffee</i>	
Nocciola TGT  	6, 7, 8
<i>Haselnuss TGT</i>	
Stracciatella  	6, 7
<i>Stracciatella</i>	
Pistacchio di Bronte DOP BIO 	6, 7, 8
<i>Grüne Pistazien von Bronte DOP (BIO)</i>	
Yozu	3, 6, 7
<i>Yozu</i>	
Torrone	3, 6, 7
<i>Nougat</i>	
Strüdel	6, 7, 8
<i>Strüdel</i>	

1 pallina / Kugel	3.50	Vaschetta 500gr / Eisschale	14.00
2 palline / Kugeln	5.50	Vaschetta 1kg / Eisschale	22.00
3 palline / Kugeln	7.00		



Vegetariano / Vegetarisch
Vegano / Vegan



I nostri gusti di gelato

Unsere Eissorten

Allergeni
Allergene

Arancia e cannella  

Orange und Zimt

Fragola  

Erdbeer

6

Limone  

Zitrone

6

Lampone  

Himbeer

6

Mango Alphonso  

Mango Alphonso

6

1 pallina / Kugel 3.50

2 palline / Kugeln 5.50

3 palline / Kugeln 7.00

Vaschetta 500gr / Eisschale 14.00

Vaschetta 1kg / Eisschale 22.00



Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan

Le nostre coppe

Unsere Coupen

Caffè glacè 	1, 6, 7	12.00
Gelato al caffè, espresso, panna, chicchi di cioccolato <i>Kaffee-Eis, Espresso, Sahne, Schokoladenspäne</i>		
Danemark 	1, 6, 7	12.00
Gelato vaniglia, salsa cioccolato, panna <i>Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne</i>		
Romanoff 	1, 6, 7	12.00
Gelato vaniglia e fragola, fragole fresche, salsa fragole, panna <i>Vanilleeis, Erdbeereis, frische Erdbeeren, Erdbeersauce, Sahne</i>		
Cioccolato 	1, 6, 7	12.00
Gelato cioccolato e stracciatella, scaglie di cioccolato, panna <i>Schokoladeneis, Stracciatellaeis, Schokoladenspäne, Sahne</i>		
Nocciola 	1, 6, 7, 8	12.00
Gelato vaniglia e nocciola, salsa cioccolato, panna e granella di nocciole <i>Vanilleeis, Haselnusseis, Schokoladensauce, Sahne, Haselnussstreusel</i>		
Banana split 	1, 6, 7, 8	12.00
Gelato vaniglia e cioccolato, banana, salsa cioccolato, scaglie di mandorle, panna <i>Vanille- und Schokoladen-Eis, Banane, Schokoladensauce, Mandelsplitter, Schlagrahm</i>		

 Vegetariano / Vegetarisch   Vegano / Vegan  Gluten free

* Contiene alcol / Enthält Alkohol

Le nostre coppe

Unsere Coupes

Frutti di bosco 🌿	1, 6, 7	12.00
Gelato vaniglia e lampone, frutti di bosco, panna <i>Vanilleeis, Himbeereis, Waldbeeren, Sahne</i>		
Lago Maggiore* 🌿🌿🌾	6, 12	12.00
Sorbetto lampone con Himbeergeist <i>Himbeersorbet mit Himbeergeist</i>		
Colonel* 🌿🌿🌾	6, 12	12.00
Sorbetto al limone con vodka <i>Zitronensorbet mit Vodka</i>		

🌿 Vegetariano / Vegetarisch 🌿🌿 Vegano / Vegan 🌾 Gluten free

* Contiene alcol / Enthält Alkohol

Allergeni e intolleranze alimentari

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti di base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

1. Gluten: Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krustentiere: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse.
3. Eier: Eier und Eierzeugnisse.
4. Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse.
5. Erdnüsse: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse.
6. Soja: Soja und Sojaerzeugnisse.
7. Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose).
8. Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Nüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse.
9. Sellerie: Sellerie und Sellerieerzeugnisse.
10. Senf: Senf und Senferzeugnisse.
11. Sesam: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter).
13. Lupinen: Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse.
14. Weichtiere: (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse.