

**Dessertkarte**  
**Dessertweine**  
**Grappe**



RESTAURANT  
**WIDDER**

## Dessertweine

<b>Kabir Moscato di Pantelleria</b>	2013	5 cl	9.–
Donnafugata Moscato		75 cl	79.–
<b>Sol Alto IGT/Elisabetta Geppetti</b>		37.5 cl	52.–
Traminer, Sauvignon & Semillon			
<b>Cà dei Conti</b>	2015	37,5 cl	64.–
Passito			
<b>Moscato d'Asti DOCG</b>	2020	75 cl	62.–
Moscato			

## Grappe

<b>Marolo</b>		2 cl	12.–
Moscato			
<b>Tre Soli Tre, Berta</b>		2 cl	14.–
Nebbiolo			
<b>Bric del Gaian, Berta</b>	2012	2 cl	16.–
Moscato			
<b>Maradea</b>		2 cl	10.–
Gaglioppo			
<b>Tignanello, Antinori</b>		2 cl	14.–
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc			
<b>Eligo dell'Ornellaia, Riserva</b>		2 cl	15.–
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot			
<b>Sassicaia, Jacopo Poli</b>		2 cl	16.–
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc			

## Hausgemachte Desserts

<b>Tiramisù Widder</b>		14.00
<b>Creme Brûlée an Zitrusfrüchten</b> und Fava Tonca Eis		13.00
<b>Lauwarme Schokoladetörtchen</b> Vamilleeis		14.50
<b>Panna cotta mit Waldbeeren</b> Mandeln Crumble		14.00
<b>Eiskaffee Etter-Kirsch</b>		13.00
<b>Eiskaffee Etter-Kirsch</b>	kleine Portion	11.50
<b>Sgroppino Limoncello und Vodka</b>		15.00
<b>Käse Variationen (3 Sorten)</b>		18.00

## Gelati

<b>1 Kugel Glace</b>		5.00
	mit Rahm + 1.50	
Kaffee, Vanille, Schokolade, Zitrone		