



**DOLCI E FORMAGGI
GRAPPE**

DOLCI FATTI IN CASA

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Schokoladenmousse 11.50
Chocolate mousse

PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO

Panna cotta mit Waldbeeren 10.50
Panna cotta with forest berries

TIRAMISÙ

Der Klassiker 9.50
The classic

TORTA AL CIOCCOLATO

Schokoladenkuchen 8.00
Chocolate cake

GELATI

SELEZIONE DI GELATI "GIOLITO"

Mocca / *mocha*..... pro Kugel 4.00
Stracciatella / *stracciatella* mit Rahm + 1.50
Vanille / *vanilla*
Blutorange / *blood orange*
Fior di Latte / *fior di latte*
Haselnuss / *hazelnut*
Schoggi / *chocolate*
Erdbeere / *strawberry*

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI

Taleggio, Parmesan, Provolone, Pecorino, Gorgonzola 16.50 | 26.00
Taleggio, Parmesan, Provolone, Pecorino, Gorgonzola

COPPE

COPPA COLLANA

Stracchiatella-, Mocca-, Schoggi- und Amaretto 14.00
Stracchiatella, mocha, chocolate ice cream with Amaretto

COPPA AMARENA

Fior di latte Glace mit Amarenakirschen 10.50
Fior di latte ice cream with amarena cherries

COPPA COLONELLO

Zitronensorbet mit Wodka 13.00
Lemon sherbet with Vodka

COPPA TUTTI FRUTTI

Erdbeer-, Mango- und Blutorangenglace 13.00
Strawberry, mango and blood orange ice cream

AFFOGATO AL CAFFÈ

Eiskaffee – Espresso mit Vanille- und Schokolade-Glace und Rahm 9.50
Ice coffee – espresso with vanilla ice cream and whipped cream

GESCHICHTE GIOLITO

Die Entstehung von Giolito war eine Folge von wertvollen Kontakten des Gründers Dr. Hans Merki. Alles begann bei einem Besuch bei seinem Weinhändler in Italien. Als bei einem Gespräch über Glacemarken in der Schweiz keine Premium Marke genannt werden konnte, besuchten sie zusammen den Familienbetrieb Gelateria Ghisolfi in der Nähe von Monza. Das Eis der Gelateria Ghisolfi war so gut, dass Dr. Merki sofort und ohne Konzept dieses Eis in die Schweiz importieren wollte.

Hans Merki wusste aber: Ein neuer Brand und neue Rezepte müssen geschaffen werden. Die Produkte müssen eine bisher unerreichte Qualität aufweisen. Dafür wendete sich Hans Merki an den spitzen Patissier Ernst Knam, welcher bei Starkoch Gualtiero Marchesi arbeitete. Ernst Knam erklärt sich bereit, bei der Entwicklung der Gelati mitzumachen.

Nach einem langen und anstrengenden Tag schlief Merki über einem italienisch-deutschen Wörterbuch ein. Als er am anderen Morgen aufwachte, zeigte ein Finger auf «giólito», was so viel wie Freude und Genuss bedeutet. Der perfekte Name für ein italienisches Eis.

GRAPPE L'ANIMA DI VERGANI

AMARONE AFFINATA	2 cl 40.0%	11.50
BRUNELLO	2 cl 40.0%	9.00
MOSCATO	2 cl 40.0%	9.00
PROSECCO	2 cl 40.0%	9.00
RISERVA INVECCHIATA	2 cl 40.0%	13.00

GRAPPE LINEA BERTA

GIULIA Chardonnay	2 cl 40.0%	9.00
IL DUCA Nero d'Avola	2 cl 40.0%	9.00
MARISA Nebbiolo, Barbera 2001	2 cl 45.0%	17.00
NIBBIO Nebbiolo di Barolo	2 cl 40.0%	9.00
RISERVA DI LIDIA Barbera, Moscato	2 cl 43.0%	12.50
ROCCANIVO Barbera	2 cl 43.0%	17.00
SANTANNA Merlot	2 cl 40.0%	9.00
TRE SOLI TRE 2002	2 cl 45.0%	17.00

DIGESTIVI

ARMAGNAC v.s.o.p.	2 cl 40.0%	9.00
CALVADOS MAGLOIRE v.s.o.p.	2 cl 40.0%	8.60
COGNAC HENNESSY XO	2 cl 40.0%	16.50
VECCHIA ROMAGNA	2 cl 38.0%	8.00
VECCHIA ROMAGNA Riserva	2 cl 38.0%	13.00

LIQUORI

AMARETTO DI SARONNO	4 cl 28.0%	11.00
BACARDI RUM	4 cl 37.5%	11.00
FIOR DI LATTE Cioccolato bianco, Grappa	4 cl 15.0%	8.00
LIMONCELLO Russo	4 cl 32.0%	8.00