

Süsse Pizzas und Desserts/Pizze dolci & dessert

Nutellapizza (gefüllt/calzoncino) 9,00

Nutella, Staubzucker, Schokosauce
Nutella, zucchero a velo, salsa di cioccolato

Bananenpizza (gefüllt) / Pizza alla banana (calzoncino) 12,00

Nutella, Banane, Schokosauce, Eis, Staubzucker
Nutella, banana, salsa di cioccolato, gelato, zucchero a velo

Tiramisù 7,00

hausgemacht/fatto in casa
mit frischem "Caroma" Kaffee, Eierlikör und Rum-Punch
con caffè fresco "Caroma", Zabov e Punch-rum

Erdbeer-Panna Cotta alla fragola 7,00

hausgemacht/fatto in casa
mit frischgepresstem Orangensaft, Cocussauce, Waldfrüchte
con spremuta d'arancia, salsa di cocco, frutti di bosco

Schokoladenmousse/Mousse al cioccolato 7,00

hausgemacht/fatto in casa
mit frischen Früchten, Schokosauce
con frutta fresca, salsa di cioccolato

Kuchen/Torte 4,50

Apfelstrudel/Strudel di mele

hausgemacht/fatto in casa
mit Staubzucker und frischer Schlagsahne
con Zucchero a velo e panna fresca montata

Schoko-Bananenkuchen/Torta di cioccolato e banane

hausgemacht/fatto in casa
mit Staubzucker und frischer Schlagsahne
con Zucchero a velo e panna fresca montata

Hausgemachtes Eis finden Sie hier:
qui potete trovare il **gelato artigianale**:

Infos zu unseren Produkten:

Wir verwenden vorwiegend lokale und regionale Produkte,
bei Bedarf auch Produkte aus anderen EU-Ländern oder nicht EU-Ländern.
Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

Unsere Desserts und Eisbecher werden mit frischer Sahne vom Sterzinger Milchhof zubereitet.
Frisches Obst und Gemüse beziehen wir vom Obst- und Gemüsehandel "Fruma"
oder von Bauern vom Dorf.

Frische Spargeln kommen von Condin aus Tramin, der Schinken für die Spargelgerichte von der Metzgerei Ebner
Apfelstrudel hausgemacht von lokalen Äpfeln.

Kuchen hausgemacht oder von der Konditorei Teikon in Algund oder Stabinger aus dem Pustertal

Info sui nostri prodotti:

Utilizziamo principalmente prodotti locali e regionali, prodotti provenienti da altri Paesi dell'UE o da Paesi terzi, se necessario. Se necessario, utilizziamo anche prodotti surgelati.

I nostri dessert e le coppe di gelato sono preparati con panna fresca proveniente dalla latteria di Vipiteno.
La frutta e le verdure fresche vengono acquistate presso il negozio di frutta e verdura "Fruma"
o dai contadini del paese.

Gli asparagi freschi provengono da Condin a Termeno,
il prosciutto per i piatti a base di asparagi dalla macelleria Ebner.

Strudel di mele fatto in casa con mele locali.

Torte fatte in casa o presso la pasticceria Teikon di Lagundo, o Stabinger di val pusteria