

Carta dei dolci - € 10.00

Dessert Menu

Mousse di formaggio caprino fresco, pere, miele millefiori "Maso Botes",
riduzione al vin brulé e sbrisolona alle mandorle (🌿 A richiesta)

*Fresh goat cheese mousse, pears, "Maso Botes" wildflower honey, mulled wine reduction
and almond sbrisolona*

Bavarese al cioccolato fondente Guanaja e tabacco, crema di pistacchio,
ganache montata al caffè 🌿

Guanaja dark chocolate bavarois and tobacco, pistachio cream, whipped coffee ganache

Frolla morbida con mele Renette DOP, caramello all'aceto balsamico di mela
e streusel di farina di mais Spin

*Soft shortcrust pastry with Renette DOP apples, caramel with apple balsamic vinegar and
Spin corn flour streusel*

Panna cotta al cassis, cioccolato bianco caramellato, liquirizia 🌿

Panna cotta with cassis, caramelized white chocolate, licorice

Vini da dessert suggeriti

Vino Santo Trentino Doc € 8.00

Moscato Rosa – Zeni € 6.00

Essenzia – Pojer & Sandri € 8.00

Coperto e pane € 3.00

Cover charge and bread € 3.00

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o
intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio**

*Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances
are available by contacting the staff on duty*