

Carta dei dolci - € 10.00

Dessert Menu

...La genesi dello strudel...

Biscotto all'uvetta sultanina, mousse di cioccolato bianco e cannella, mele candite con crumble di cioccolato speziato

... The genesis of strudel ... raisin biscuit, white chocolate mousse, cinnamon, candied apples and spiced chocolate crumble

Semifreddo al frutto della passione con salsa allo yogurt bianco, cioccolato frizzante e mirtilli 🌿

The passion fruit parfait with white yogurt sauce, sparkling chocolate and wild blueberries

Mela cremosa al cuore morbido, mousse alla vaniglia con cubetti di mela, acqua tonica, zenzero, limone, crumble di cioccolato e gelato alla cannella (🌿 A richiesta)

"Creamy apple" with a soft heart, vanilla mousse with apple cubes, tonic water, ginger, lemon, chocolate crumble and cinnamon ice cream

Bonet all'amaretto, Rum riserva Diplomatico con panna fresca, kumquat caramellato e lamponi

Bonet with amaretto, diplomatic reserve rum with fresh cream, caramelized kumquat and wild raspberries

Selezione di formaggi locali con pane alla banana, miele e mostarde

(🌿 A richiesta) € 15.00

Selection of local cheeses with banana bread, honey and mustards

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