

Carta dei dolci - € 10.00

Dessert Menu

Mela Melinda della Val di Non caramellata allo zafferano, anice stellato con salsa mou, gelato alla cannella e sfoglia caramellata (🌾 A richiesta)

Golden apple from Val di Non caramelized with saffron, star anise with toffee sauce, vanilla ice cream and caramelized puff pastry

Semifreddo al formaggio Barzola, bisquit all'olio di zucca con farina di mandorle, meringa, salsa alle fragole, mousse allo yogurt e miele millefiori

Barzola cheese parfait, pumpkin oil bisque with almond flour, meringue, strawberry sauce, yogurt mousse and wildflower honey

Cremoso di pera al cuore morbido di cioccolato bianco e lampone, biscotto al cioccolato speziato e burro di cacao. (🍷 A richiesta)

Creamy pear with a soft heart of white chocolate and raspberry, spiced chocolate biscuit and cocoa butter.

Mousse al cioccolato Ruby Ruby, crumble fondente, gelato artigianale alla fragola e yogurt, piccoli macarons e frutti di bosco.

Ruby Ruby chocolate mousse, dark crumble, homemade strawberry and yogurt ice cream, small macarons and berries

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

(🌾 A richiesta) € 18.00

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 of products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty