

Carta dei dolci - € 10.00

Dessert Menu

Torta al formaggio robiola e yogurt magro con biscotto croccante, gel di fragole, salsa al cioccolato e tegoline di caramello


Robiola cheese and low-fat yogurt cake with crunchy biscuit, strawberry gel, chocolate sauce and caramel tegole

Tartellette di pasta brisè con farina di mandorle, crema pasticcera al limone e vaniglia, mousse al cioccolato bianco e liquirizia, frutta fresca di stagione

Tartlets of brisè pastry with almond flour, lemon and vanilla custard, white chocolate and liqueuritia muose, fresh seasonal fruit.


Foresta nera rivisitata al bicchiere, biscuit di cioccolato bagnato con sciroppo di frutta, panna fresca semolata, amaretti sciroppati, scaglie di cioccolato nero e bianco

Black forest revisited by the glass, chocolate biscuit soaked with fruit syrup, fresh semolina cream, amaretti in syrup, black and white chocolate flakes.

Bavarese al caffè con crumble di mandorle, cacao, cannella speziata, gelato artigianale alla pesca e cialde di meringa rosè ( A richiesta)

Coffee Bavarian cream with almond crumble, cocoa, spiced cinnamon, homemade peach ice cream and rosé meringue waffles.

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