

Carta dei dolci - € 11.00

Dessert Menu


Canederlotti dolci di ricotta in crosta di nocciole ripieni al cioccolato, salsa vaniglia e gel di mandarino

Sweet ricotta dumplings in hazelnut crust stuffed with chocolate, vanilla sauce and tangerine gel


Banana split cremosa con gelato artigianale ai marroni, cioccolata frizzante e burro al cacao

Creamy banana split with homemade chestnut ice cream, sparkling chocolate and cocoa butter.

Mezza sfera cremosa al sapore di strudel con uva sultanina, pinoli, cuore morbido alla mela, crumble di cannella,


glassa allo specchio e foglie d'oro ( A richiesta)

Creamy strudel-flavored half spheres with sultanas, pine nuts, soft apple heart, cinnamon crumble, mirror glaze and gold leaves

Carpaccio di ananas marinato alle fave di tonka e anice stellato, spugna al cacao e gelato al fior di latte e vaniglia ( A richiesta)

Pineapple carpaccio marinated with tonka beans and star anise, cocoa sponge and mozzarella and vanilla ice cream.

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