

Carta dei dolci - € 12.00

Dessert Menu

Mela cremosa glassata con cuore morbido al Gin tonic e limone,
crumble di mandorle (🌿 *A richiesta*)

*Creamy glazed apple with a soft Gin tonic and lemon heart,
almond crumble*

Pera cotta al vino rosso, mousse ai frutti rossi di bosco,
biscotti speziati alla cannella e salsa mou (🌿 *A richiesta*)

*Pear cooked in red wine, red berry mousse, spiced biscuits
with cinnamon and toffee sauce.*

Sfera ai tre cioccolatti, fondete, bianco e ruby ruby con crumble al cacao,
gel di lamponi e mousse allo yogurt bianco (🌿 *A richiesta*)

*Sphere with three chocolates, melted, white and ruby ruby with cocoa crumble, raspberry
gel and white yogurt mousse*

Crema brulè al latte di cocco con insalata di mango
cioccolato frizzante e fave di tonca 🌿

Coconut milk creme brulee with mango salad sparkling chocolate and tonca beans.

Selezione di formaggi con pane alla banana, miele e mostarde
(🌿 *A richiesta*) € 22.00

Selection of local cheeses with banana bread, honey and mustards

Vini da dessert suggeriti

Vino Santo Trentino Doc € 9.00

Moscato Rosa – Zeni € 9.00

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*