

Carta dei dolci - € 12.00

Dessert Menu

Canederlotti dolci alla ricotta di pecora in crosta di nocciole con cuore al cioccolato profumato all'arancia e al limone, salsa alla vaniglia e gel di ribes

Sweet dumplings with sheep's ricotta, chocolate filling, scented with orange and lemon in a hazelnut crust, vanilla sauce and currant gel

Sfera di sacher cremosa al cuore morbido di albicocca, glassa al cioccolato fondente, lingotto di pan di Spagna e cacao con gel di arancia (🌿 **A richiesta**)

Creamy Sacher sphere with a soft apricot centre, melted chocolate icing, sponge cake and cocoa ingot with orange gel

Strudel "al vaso":

Biscuit, uvetta, pinoli, mousse di cioccolato bianco, mela caramellata, crumble alla cannella e gelato alla vaniglia

Strudel pot: Biscuit, raisins, pine nuts, white chocolate mousse, caramelized apple, cinnamon crumble and vanilla ice cream

Panna cotta al cioccolato bianco, gel di lamponi, biscotto all'olio di zucca e farina di mandorle con glasse di maroni

White chocolate panna cotta, raspberry gel, pumpkin oil and almond flour biscuit with chestnut icing

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 € 9.00

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