

Dessert

DESSERT DELLA CASA € 7,00

UNSERE DESSERTS – HOMEMADE DESSERTS

Mela Morgana al vino Teroldego con gelato alla cannella

Morgana-Äpfel in Teroldego-Wein mit Zimteis

Morgana apples in Teroldego wine with cinnamon ice cream

Intolleranze / Intolerances 7 - 12

Millefoglie di latticello, mandorle e uva Fraga

Buttermilch-Millefeuille mit Mandeln und Fraga-Trauben

Buttermilk Millefeuille with Almonds and Strawberry Grapes

Intolleranze / Intolerances 7 - 8

Semifreddo alle nocciole con rabarbaro, lamponi e vaniglia

Haselnussparfait mit Rhabarber, Himbeeren und Vanille

Hazelnut parfait with rhubarb, raspberries, and vanilla

Intolleranze / Intolerances 3 - 7 - 8

Mousse di semolino, fragole e sambuco

Grießmousse mit Erdbeeren und Holunderblüten

Semolina mousse with strawberries and elderflower

Intolleranze / Intolerances 1 - 3 - 7

Tiramisù al tè Matcha

Matcha-Tee-Tiramisu

Matcha Tea Tiramisu

Intolleranze / Intolerances 7

Ananas fresca

Frische Ananas

Fresh pineapple

€ 7,00

Sorbetto al Limone

Zitronensorbet

Lemon Sorbet

€ 4,50



Vini Dolci

Moscato Giallo Castel Firmian 0,5 l

Calice € 4,00

Bottiglia € 20,00

Uve moscato giallo in parte appassite naturalmente sulla pianta. Vinificazione tradizionale con macerazione a freddo sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata attorno ai 16-18°C. La fermentazione viene interrotta tramite raffreddamento per permettere il raggiungimento del livello desiderato degli zuccheri naturali.



Rupe Re Trentino Superiore Doc Cavit 0,5 l

Calice € 5,00

Bottiglia € 30,00

Le caratteristiche peculiari del territorio e del clima in Trentino favoriscono la produzione di vini dolci che nascono da uve vendemmiate tardivamente e in appassimento. Questi vini dolci sono dedicati ai momenti di conversazione e in abbinamento a particolari formaggi e a tutti i dessert della cucina classica. Vitigni: Sauvignon Blanc, Nosiola, Gewürztraminer, Chardonnay e Incrocio Manzoni.



Aurie Petit Manseng Sankt Pauls 0,5 l

Calice € 6,00

Bottiglia € 40,00

Vino dal colore giallo dorato. Il profumo è complesso con note di miele e mela cotogna, albicocche secche e mango. Al palato meraviglioso l'incontro tra dolcezza e acidità. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio, arresto naturale della fermentazione mediante raffreddamento, maturazione finale per 12 mesi sui lieviti fini.



Roen Gewürztraminer Tramin Kellerei 0,375 l

Calice € 7,50

Bottiglia € 45,00

Il Roen è un vino dolce, vellutato e complesso, nato da vendemmia tardiva, con vinificazione e affinamento in acciaio e barrique. Ha profumi caldi e complessi di frutta esotica sciroppata e candita e un gusto dolce e vellutato, elegante e pieno, con piacevole speziatura. Questa straordinaria vendemmia tardiva è una delle varie sfaccettature del Gewürztraminer un vino da dessert che promette un'esplosione aromatica ad ogni assaggio.



Moscato Rosa Franz Haas 0,5 l

Calice € 8,00

Bottiglia € 50,00

Il Moscato Rosa si presenta con un colore rosso rubino lucente, con aromi di una freschezza vivace ed un bouquet aromatico intenso con note di rosa, chiodi di garofano, cannella e buccia d'arancia. Al palato incanta con una complessa ed elegante struttura ed un affascinante gioco fra acidità, dolcezza e tannino.



Grappe Giovanni Poli

Nosiola

Vitigno: Nosiola bianco autoctono Trentino. Vinacce provenienti dalla Valle Dei Laghi.
Distillazione: Artigianale a Bagnomaria secondo il sistema "Tullio Zadra" metodo molto lento che consente la giusta selezione delle sostanze volatili condensazione poi dei migliori profumi e sapori. Per questo vitigno si esegue una seconda distillazione per migliorarne la finezza.

€ 4,00



Moscato

Vitigno: Moscato giallo Trentino. Vinacce provenienti dalla Valle Dei Laghi
Distillazione: Artigianale a Bagnomaria secondo il sistema "Tullio Zadra" metodo molto lento che consente la giusta selezione delle sostanze volatili condensazione poi dei migliori profumi e sapori. Per questo vitigno si esegue una seconda distillazione per migliorarne la finezza.

€ 4,00



Vecchia Riserva

Vitigno: Blend di diversi vigneti rossi e bianchi. Viene stagionata per 30 mesi. Vinacce provenienti dalle Valli del Trentino.
Distillazione: Artigianale a Bagnomaria secondo il sistema "Tullio Zadra" metodo molto lento che consente la giusta selezione delle sostanze volatili condensazione poi dei migliori profumi e sapori. Per questo vitigno si esegue una seconda distillazione per migliorarne la finezza.

€ 6,00



Amaro



€ 4,00