



## Unsere Desserts

I nostri dolci

Our Desserts

Versuchungen sollte man nachgeben, wer weiß wann sie wiederkommen.

Posso resistere a tutto fuorché alla tentazione.

*Oscar Wilde*

**Werfen Sie auch einen Blick in unsere Tortenvitrine in der Bar!**

**Täglich frische hausgemachte Torten!**

Date un'occhiata alla nostra vetrina di torte al bar!

Torte fatte in casa ogni giorno!

*Take a look and try our home-made cakes and biscuits selection at the bar!*

*Freshly made every day!*

**Pistazien Parfait mit dunkler Schokoladensauce**

Semifreddo al pistacchio con salsa al cioccolato fondente

*Pistachio parfait with dark chocolate sauce*

1518 – 8,00 €

**Crème brûlée mit Limette und Ingwer**

Cremé brûlée al lime e zenzero

*Cremé bruleé with lime and ginger*

1517 – 6,50 €

**Vollmilchschokoladenmousse mit Birnensorbet**

Mousse al cioccolato al latte con sorbetto alle pere

*Milk chocolate mousse with pear sorbet*

1509 – 7,50 €

**Tiramisu mit Erdnuss-Karamell**

Tiramisù alle arachidi e caramello

*Peanut and caramel tiramisu*

1519 – 7,00 €

**Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce**

Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia

*Homemade apple strudel with vanilla sauce*

1500 – 5,50 €

# Dessertweine

## Vini da dessert

### Dessert wine

	1/18	0,375	0,75
Moscato d'Asti Massolino   5,5 % vol.		11,00 €	19,50 €
BEA MEA (vino spumante dolce) Dal Bello   5,5 % vol.			17,00 €
Goldmuskateller Passito <b>QUINTESENZ</b> Kellerei Kaltern   11,5 % vol.	8,50 €	48,00 €	
Goldmuskateller Passito <b>VINALIA</b> Kellerei Bozen   10,0 % vol.	8,50 €	48,00 €	
Gewürztraminer Vendemmia tardiva <b>TERMINUM</b> Kellerei Tramin   9,5 % vol.	9,00 €	55,00 €	



# *After Dinner* COCKTAILS

## Nonino Sour

- Amaro Nonino Quintessetia
- Eggwithe
- Lemon Juice
- Sugar Syrup

+  
9,00€

## Espresso Martini

- Vodka
- Kahlua
- Espresso
- Sugar Syrup

+  
8,50€

## Daiquiri Maracuja

- Bacardi
- Lime
- Passion fruit
- Sugar Syrup

+  
8,50€

