



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

„Schwarzwälder“ Mousse

Mousse “Foresta Nera”

“Black Forest” Mousse

1518 – 5,50 €

Hausgemachtes Sorbetti Tris

Tris di sorbetti fatti in casa

Homemade sorbetto trio

1517 – 7,50 €

Tonkabohnen Creme Brulée

Creme brûlée alle fave di Tonka

Tonka bean crème brûlée

1509 – 8,50 €

Schokoladekuchen mit Mascarpone Mousse und Waldfrüchte

Torta di cioccolato con mousse al mascarpone e frutti di bosco

Chocolate cake with mascarpone mousse and wild berries

1519 – 8,50 €

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.		9,00 €	17,00 €
BEA MEA (vino spumante dolce) Dal Bello 5,5 % vol.			17,00 €
Goldmuskateller Passito QUINTESENZ Kellerei Kaltern 11,5 % vol.	8,50 €	48,00 €	
Goldmuskateller Passito VINALIA Kellerei Bozen 10,0 % vol.	8,50 €	48,00 €	
Gewürztraminer Vendemmia tardiva TERMINUM 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€