

Dessert

DESSERT DELLA CASA € 7,00

UNSERE DESSERTS – HOMEMADE DESSERTS

**Morbido al cioccolato bianco e mais tostato,
more e albicocche in conserva**

Zarte weiße Schokolade und gerösteter Mais, Brombeeren und eingelegte Aprikosen

Soft white chocolate and toasted corn, blackberries and preserved apricots

Intolleranze / Intolerances 3 - 7

Crème Brûlée al Trentingrana con fragole al balsamico

Crème Brûlée mit Trentingrana-Käse und Balsamico-Erdbeeren

Crème Brûlée with Trentingrana cheese and balsamic strawberries

Intolleranze / Intolerances 3 - 7

Mousse di castagne, cachi e cioccolato

Kastanienmousse mit Kakis und Schokolade

Chestnut mousse with persimmons and chocolate

Intolleranze / Intolerances 3 - 7 - 8

Crostata al mandarino, uva Fraga e gelato al torrone

Mandarinentarte, Fraga-Trauben und Nougat-Eiscreme

Mandarin tart, Fraga grapes and nougat ice cream

Intolleranze / Intolerances 1 - 3 - 7 - 8

Tiramisù a modo mio

Tiramisu auf meine Art

Tiramisu my way

Intolleranze / Intolerances 3 - 7

Ananas fresca

Frische Ananas

Fresh pineapple

€ 7,00

Sorbetto al Limone

Zitronensorbet

Lemon Sorbet

€ 4,50

PER ACCOMPAGNARE IL DOLCE

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 sciropata 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

AMARI € 4,00

Sambuca

Fernet Branca

Branca Menta

Montenegro

Averna

Petrus

Jägermeister

Ramazzotti

Rabarbaro Zucca

Jefferson

Amaro del Capo

Amaro Silano

Amaro Locale

Kaciuto

Unicum

Cynar

Braulio

Amaro Alpino