

DISTILLATI

DISTILLATE

Brandy		
Cardenal Mendoza	Spain	€ 8,00
Carlos 1	Spain	€ 8,00
Cognac		
Rémy Martin VSOP	France	€ 9,00
Hennessy	France	€ 8,00
Calvados		
Domaine Dupont	France	€ 8,00
Whisky		
Lagavulin 16 years	Scotland	€ 16,00
Lagavulin 8 years	Scotland	€ 11,00
Bowmore	Scotland	€ 9,00
Jameson	Ireland	€ 8,00
Chivas 12 years	Scotland	€ 10,00
Rum		
Zacapa 23	Guatemala	€ 12,00
Pampero Aniversario	Venezuela	€ 7,00
Zacapa XO	Guatemala	€ 19,00
Grappa		
Amarone riserva	Dolce Vite	€ 7,00
St. Maddalena	Walcher	€ 6,00
Liquore		
Liquore di Nocciola “Noselar”	Villa Laviosa	€ 4,50

DOLCI

DESSERT

Sorbetto del giorno		
<i>Sorbet des Tages</i>		
sorbets of the day		€ 8,00
1/3/5/6/7/8/13		
Tiramisù alla nocciola, cioccolato e gelato al caffè		
<i>Haselnuss-Tiramisu, Schokolade und Kaffee-Eis</i>		
Hazelnut tiramisù with chocolate and coffee ice cream		€ 10,00
1/3/5/6/7/8/13		
Semifreddo al cioccolato fondente, gelato al mascarpone e albicocca marinata		
<i>Halbgefrorenes von der Bitterschokolade, Mascarpone-Eis und marinierte Marillen</i>		
Dark chocolate parfait, mascarpone ice cream and marinated apricots		€ 10,00
1/3/5/6/7/8/11/12/13		

Cre moso al mango e frutto passione, composta di ananas speziato e sorbetto alla mela verde

Passionsfrucht- Mango- Creme, eingelegte Ananas und Sorbet vom grünen Apfel

Passion fruit- mango- cream, ananas and green apple sorbet € 10,00

1/3/5/6/7/8/11/12/13

Panna cotta alla citronella e duetto di frutti di bosco

Zitronengras Panna Cotta und Waldfrüchte-Duett

Lemongrass panna cotta and red berries duet € 10,00

1/5/6/7/8/11/13

Per il servizio torta chiediamo un supplemento di € 2,00 a persona.

Für den Kuchenservice berechnen wir € 2,00 je Person

- 1) Cereali, glutine / *Glutenhaltiges Getreide* / Cereals, Gluten
- 2) Crostacei / Krustentiere / Crustaceans
- 3) Uova / Eier / Eggs
- 4) Pesce / Fisch / fish
- 5) Arachidi / Erdnüsse / Peanuts
- 6) Soja / Sojabohnen / Soy
- 7) Latte, Lattosio / Milch, Laktose / milk, lactose
- 8) Frutta a guscio, noci / Hartschalenobst, Nüsse / Tree Nuts, Nuts
- 9) Sedano / Sellerie / Cellery
- 10) Senape / Senf / Mustard
- 11) Sesamo / Sesam / Sesame Seed
- 12) Anidride Solforosa, Solfiti / Schefeldioxid, Sulfite / Sulfurdioxide, Sulfites
- 13) Lupini / Lupinien / Lupines
- 14) Molluschi / Weichtiere / Molluscs

SÜßWEINE

VINI DOLCI

SWEET WINES

	0,1 l
2015 Rosenmuskateller – Kellerei Kaltern	€ 5,00
2015 Gewürztraminer „Roen“ – Kellerei Tramin	€ 9,00
2016 Sias Cuvée – Kellerei Meran	€ 5,00
	0,375 l
2018 La Rosa – Passito Rosso Veneto	€ 32,00
	0,375 l
2015 Gewürztraminer “Roen” – K. Tramin	€ 32,00

GIN BAR

TROVERETE UNA SELEZIONE DI GIN E DISTILLATI AL NOSTRO BAR

*EINE AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN GINS UND DESTILLATEN
FINDEN SIE AN UNSERER BAR*

HAVE A LOOK AT OUR BAR AND DISCOVER OUR SELECTION OF
EXCLUSIVE SPIRITS