

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	€ 9,00
Zacapa XO	Guatemala	€ 19,00
Grappa		
Grappo baricata		€ 7,00
St. Maddalena	Walcher	€ 6,00
Liquore		
Liquore di Nocciola "Noselar"	Villa Laviosa	€ 5,50

DOLCI - DESSERT

Sorbetto del giorno di frutta fresca	
<i>Sorbet des Tages aus frischen Früchten</i>	
sorbets of the day made from fresh fruits	
1/3/5/6/7/8/13	€ 6,50
Pasta sfoglia al burro, crema chantilly alla vaniglia e lamponi	
<i>Blätterteig, Vanille-Chantilly-Creme und Himbeeren</i>	
Butter puff pastry, vanilla Chantilly cream, and raspberries	
1/3/5/6/7/8/13	€ 10,00
Crème brûlée alla vaniglia e il suo gelato	
<i>Vanille-Crème-brûlée mit Vanilleeis</i>	
Vanilla Crème brûlée with vanilla ice cream	
1/3/5/6/7/8/12	€ 8,00
Mousse allo yogurt e sesamo, variazione di cocco e lime	
<i>Joghurt-Sesam-Mousse, Variation aus Kokos und Limette</i>	
Yogurt and sesame mousse, coconut and lime variation	
1/5/6/7/8/12/13	€ 10,00
Cremoso al pistacchio, frutti rossi e cioccolato fondente	
<i>Pistaziencreme, rote Früchte und Bitterschokolade</i>	
Pistachio cream, red berries, and dark chocolate	
1/5/6/7/8/12/13	€ 10,00

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
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