

Il Gelato al latte di montagna

Realizzato con profumato latte fresco dell'altopiano, viene mantecato esclusivamente al momento dell'ordine per garantirne la massima qualità e richiede **circa 10 minuti** di lavorazione.

AL NATURALE	12
CON FRUTTI DI BOSCO IN TEGAME	15
CON CARAMELLO SALATO E MANDORLE	15
CON CIOCCOLATO FONDENTE	15

Dessert

TIRAMISU' TRADIZIONALE realizzato con doppio strato di savoiardi imbevuti nel caffè, crema al mascarpone e cacao	8
LATTE BRULÈ (antico dolce contadino) budino caramellato simile ad un creme caramel ma dal gusto molto più intenso, preparato con latte di montagna, uovo, vaniglia, rum, scorze di agrumi, cannella e chiodi di garofano	8
COPPA DI FRAGOLE con zucchero, limone e panna montata	8
TORTA DI FORMAGGIO con frutti di bosco misti cotti in tegame	10
SORBETTI DI FRUTTA il personale vi elencherà i gusti disponibili oggi	12
CANEDERLI DOLCI Con salsa e scaglie di cioccolato	10
CRUMBLE DI MELE, MANDORLE E LAMPONI profumati alla cannella – richiede 15 minuti di cottura (senza glutine, senza lattosio, senza uovo)	13

Vini dolci

Recioto Rosso della Valpolicella Bertani '22 -Veneto-	10
Torcolato IoMazzucato '18 -Veneto-	8
Canthus Petit Manseng Passito Colterenzio '18 -Trentino A.A.-	8
Muffato Della Sala Antinori '20-Umbria-	15
Salento Primitivo Es più sole Gianfranco Fino '17 -Puglia-	15
Moscato di Pantelleria Kabir Donnafugata '14 -Sicilia-	12
Terre Siciliane Passito Duci T. La Fauci '22 -Sicilia-	12
Porto 10 Y.O Tawny Kopke -Portogallo-	15
Porto Ruby Van Zellers -Portogallo-	10
Porto Tawny Van Zellers -Portogallo-	12
Sherry Jerez Xérès Pedro Ximénez Nectar González Byass -Spagna-	10

Caffè e tisane

CAFFÈ selezione INDONESIA Nespresso Professional – 100% arabica	3
Selezioni speciali di caffè “Nespresso Professional”	
Lo chef Dal Degan è testimonial di Nespresso Professional per il progetto Sostenibilità. È disponibile la carta dei caffè con tutte le nostre selezioni	
CAFFÈ corretto	5
CAPPUCCINO	4
LE TISANE realizzate con erbe, frutti e fiori di montagna	6
Benessere, Relax, Armonia, Frutta, Erbe selvatiche, Camomilla	

Per dolci o torte portate dal cliente

Gentile cliente, qualora fosse di Suo interesse portare un dolce o una torta prodotta esternamente al nostro ristorante, per compleanni o ricorrenze, le ricordiamo che questo è consentito unicamente avvertendoci in anticipo.

Inoltre ricordiamo che in questo caso applichiamo due regole:

1- Ai fini della tracciabilità e per esentarci da eventuali problemi di salute causati dal dolce, è necessario fornirci una copia della ricevuta di acquisto e una dichiarazione del produttore riguardante ingredienti, allergeni e modalità di conservazione. Qualsiasi pasticceria è obbligata a fornire tale documento dietro espressa richiesta del cliente. Non sono in alcun modo consentiti i dolci fatti in casa in quanto non sono tracciabili.

2- Applichiamo il “diritto di fetta”. Aggiungiamo al conto un valore di 5 Euro a persona come parziale copertura della mancata vendita dei nostri dessert a fronte di costi che noi sosteniamo ugualmente, come l'adeguata conservazione, il servizio da parte del personale di sala e cucina, l'utilizzo ed il lavaggio di piatti e posate.