

I nostri dessert

Torta di mele scomposta:

€ 9,00

crema montata, cioccolato fondente, salsa alla cannella,
gel al lime e crumble al burro

Decomposed apple cake:

*whipped cream, dark chocolate, cinnamon sauce,
lime gel and butter crumble*

Zersetzter Apfelkuchen:

*Schlagsahne, dunkle Schokolade, Zimtsauce,
Limettengel und Butterstreusel*

Consigliamo, We suggest, Wir empfehlen:

vertemate 2017 - mamete prevostini € 7.00

Pavlova al cioccolato e passione:

€ 9,00

Ganache al cioccolato bianco, cremoso al frutto della passione con
gelato al fior di latte e meringa

Chocolate and passion Pavlova:

*White chocolate ganache, creamy passion fruit with
fior di latte ice cream and meringues*

Schokolade und Passionsfrucht Pavlova:

*Weißer Schokoladen-Ganache, cremige Passionsfrucht mit
Fior di Latte Eis und Baiser*

Consigliamo, We suggest, Wir empfehlen:

gewurztraminer vendanges tardives 2016 - höfstatter € 6.00

I nostri dessert

Biscuit caramello e cannella:

€ 9,00

namelaka alla cannella e cioccolato bianco, mousse di agrumi gel di arancia e biscotto al caramello

Caramel and cinnamon biscuit:

cinnamon and white chocolate namelaka, citrus mousse orange gel and caramel biscuit

Karamell-Zimt-Keks:

Zimt und weiße Schokolade Namelaka, Zitrusmousse Orangengel und Karamellkeks

Consigliamo, We suggest, Wir empfehlen:

BEN MYE 2016 - DONNA FUGATA € 6.00

Tortino al cocco:

€ 9,00

tortino al cocco con banana, gelè al mango e namelaka al cioccolato fondente

Coconut pie:

coconut pie with banana, mango gelee and dark chocolate namelaka

Kokoskuchen:

Coconut Pie mit Banane, Mango Gelee und Bitterschokolade Namelaka

Consigliamo, We suggest, Wir empfehlen:

moscato d'autunno 2019 - saracco € 4.00