



Dessert

Rapa rossa, fondente 50% valrhona, melograno e cremoso allo zafferano € 9,00

Beetroots, valrhona dark chocolate, pomegranate and creamy saffron
Betterave, chocolat valrhona, grenade, ganache au safran

Caprese, maionese al latte di soya, yoghurt all'arancio e sorbetto all'orzo delle vallate bellunesi € 9,00

Caprese cake, soy milk mayonnaise, orange yoghurt and barley sorbet from the Belluno valleys

Caprese, mayonnaise aux lait de soja, yoghurt à l'orange et orge des vallées de Belluno

Assoluto di mele € 9,00

Plumcake tiepido alle uvette e mele, riduzione calda dell'acqua delle loro bucce, gelato alla cannella.

Apple absolute: Warm apple plumcake, raisins, cinnamon ice cream and apple skin reduction.

Plumcake au pommes, Resen et glace au cinnamon

Meringa birra e gelato € 9,00

meringa all'aglio fermentato e vanigliato, birra di nebbia e gelato al latte di capra.

Meringue, beer and gelato: fermented and vanilla-flavoured Garlic meringue, beer of fog and soft goat milk ice-cream.

Meringue, bière et parfait: meringue à l'ail fermentée et vanillé, bière de brouillard et parfait de lait de chèvre.

Biscotto all'olio, limone e menta € 9,00

Tortino morbido all'olio Extra Vergine Gardesano, gelato al lime limone confit e salsa alla menta.

Oil Lemon and Mint: Soft small cake with extra virgin olive oil from Lake Garda, lime ice-cream, confit lemon and mint sauce.

Huile Citron et Menthe: biscuit moelleux à l'huile EVO gardesano, parfait au citron vert, citron confit et gel à la menthe.

Tiramisu della tradizione € 8,00

Traditional Tiramisù

Tiramisù traditionnel

A Fine Pasto /At the End of your Meal / Pour finir un Repas

Biscotti Veneziani € 8,00

accompagnati da un calice di vino dolce

Venetian biscuits with a glass of sweet wine.

Sgroppino € 6,00

Sorbetto tradizionale veneziano

Traditional Venetian sorbet