

Dinner Terra

Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Salads and cold appetizers from the buffet

Tartare di manzo condita con burrata e crostini

Rindstartar mit Burrata und Croutons

Beef tartare with burrata and croutons (1,3,7,10)

Consommé Sherry

Consommé Sherry

Consommé Sherry (1,3,7,9)

Filetto di manzo in manto alle erbe, purè di patate e broccoli

Rindsfilet in der Kräuterkruste mit Kartoffelpüree und Brokkoli

Beef filet in herbs crust with potato puree and broccoli (1,7,9)

Selezione di crêpes con gelato fatto in casa e frutti di bosco

Auswahl von Crêpes mit hausgemachtem Eis und Waldfrüchten

Selection of crêpes with homemade ice cream and wild berries



Dinner Sole

Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Salads and cold appetizers from the buffet

Spaghetti alla bottarga di muggine

Spaghetti mit Meeräsche Rogen

Spaghetti with mullet roe (1,4,7)

Crema di zucca

Kürbiscremesuppe

Pumpkin cream soup

Sauté di seppia e gamberi con salsa alle erbe, peperoni e capperi

Sautierter Tintenfisch mit Garnelen mit Kräutersauce, Paprika und Kapern

Sautéed cuttlefish and prawns with herb sauce, peppers and capers (2,4,7)

Selezione di crêpes con gelato fatto in casa e frutti di bosco

Auswahl von Crêpes mit hausgemachtem Eis und Waldfrüchten

Selection of crêpes with homemade ice cream and wild berries



Dinner Verde



Insalate e antipasti freddi dal buffet
Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet
Salads and cold appetizers from the buffet

Risotto allo zafferano e salsiccia
Safranrisotto mit Bratwurst
Saffron risotto with sausage

Frappé alle fragole
Erdbeeren Milkshake
Strawberry Milkshake

Strudel di spinaci e salsa gorgonzola
Spinatstrudel mit Gorgonzolakäse-Sauce
Spinach strudel with gorgonzola cheese sauce

Selezione di crêpes con gelato fatto in casa e frutti di bosco
Auswahl von Crêpes mit hausgemachtem Eis und Waldfrüchten
Selection of crêpes with homemade ice cream and wild berries

Armentarola, 03.08.2025

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio
9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

Allergene: 1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse 6. Sojabohnen 7. Milch
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulphite 13. Lupinen 14. Weichtiere

Allergens: 1. Cereals containing gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soybeans 7. Milk 8. Nuts 9. Celery
10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphurdioxide and sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

Sommelier

Riesling Kaiton Kuenhof 2021 € 45,00
Lagrein Lis Oberrauch 2022 € 65,00

Degustazioni vini in cantina
ogni venerdì su prenotazione
Weinverkostung jeden Freitag auf Vorbestellung
Wine tasting every Friday upon reservation

