

Dinner Terra

Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Salads and cold appetizers from the buffet

Strudel di crauti e prosciutto nostrano (1,3,7)

Einheimischer Schinken-Kraut-Strudel

Sauerkraut and local ham strudel

Consommé con tortellini (1,3,7,9)

Consommé mit Tortellini

Consommé with tortellini

Carrè di maialino con salsa al cumino, cavolo al vapore e patate alla lionese (1,7,9)

Schweinskarre mit Kümmelsauce, gedünstetem Kraut und Lyonerkartoffeln

Pork loin with cumin sauce, steamed cabbage and lyonnaise potatoes

Tortino alla ricotta con gelato alla panna (1,3,7)

Topfentörtchen mit Sahneeis

Ricotta cheese pie with cream ice-cream



Dinner Sole

Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Salads and cold appetizers from the buffet

Linguine con pesto al pistacchio e gamberi (1,2,7,8)

Kleine Bandnudeln mit Pistazien-Pesto und Garnelen

Linguine pasta with pistacchio pesto and shrimps

Crema di carote e zenzero (7)

Karotten-Ingwer Cremesuppe

Carrots and ginger cream soup

Filetto di lucioperca con schiuma al vino bianco su risotto alle lenticchie (1,4,7,9)

Zanderfilet mit Weißweinschaum auf Linsenrisotto

Pike-perch filet with white wine foam on lentil risotto

Crème brûlée e concassé di frutta (3,7)

Crème brûlée und Früchteconcassé

Crème brûlée and fruit concassé

€ 60,00

Armentarola, 07.07.2025



Dinner Verde

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

(1,3,7,8) Ravioli ai carciofi su pesto mediterraneo
Artischockenteigtaschen auf mediterranem Pesto
Artichoke ravioli on mediterranean pesto

Drink all'anguria
Wassermelonen Drink
Watermelon drink

(7) Patate al cartoccio alla mediterranea
Folienkartoffel mediterraner Art
Mediterranean-style jacket potatoes

Selezione di formaggi
Auswahl von unserem Käsebuffet
Selection of our cheeseplate

Armentarola, 07.07.2025

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

Arbis Blanc- Borgo San Daniele 2020 € 40,00
Terdego Rotaliano 7 Pergole – Villa Corniole 2017 € 60,00

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