

Dinner Terra

Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Salads and cold appetizers from the buffet

Pappardella ripiena di selvaggina con jus ai mirtilli rossi

Gefüllte Pappardelle mit Wild und Preiselbeerjus

Pappardelle filled with game meat, served with cranberry jus (1,3,7,9)

Consommé di manzo con fidelini e verdure

Rindersconsommé mit Fadennudeln und Gemüse

Beef consommé with fine noodles and vegetables (1,9)

Cotoletta di cervo nostrano con salsa al ginepro,

verza alla panna e gnocchetti fritti

Heimisches Hirsch Kotolette mit Wacholdersauce,
Rahmwirsing und Schupfnudeln

*Local venison cutlet with juniper sauce, creamed savoy cabbage
and fried gnocchi (1,3,7,9)*

Sorbetto al sambuco con fragole fresche

Holundersorbet mit frischen Erdbeeren

Elderflower sorbet with fresh strawberries



Dinner Sole

Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Salads and cold appetizers from the buffet

Mezze maniche alla puttanesca

Mezze Maniche Nudeln „Puttanesca Art“

Mezze maniche pasta „Puttanesca style“ (1,7)

Crema di rapa rossa

Rote-Bete-Cremesuppe

Beetroot cream soup

Pesce spada al limone e capperi con purè alle erbe e pomodoro grigliato

Schwertfisch mit Zitrone und Kapern, Kräuterpüree und gegrillte Tomaten

Swordfish with lemon and capers, herb purée and grilled tomatoes (4,7)

Crema bavarese alla vaniglia con spuma allo yogurt

Bayerische Vanillecreme mit Joghurtschaum

Bavarian vanilla cream with yogurt foam (3,7)



Dinner Verde

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

Lasagnette di spinaci gratinate
Gratinierte Spinat-Lasagnette
(1,3,7) Gratinated spinach lasagnette

Tè verde con limone
Grüner Tee mit Zitrone
Green tea with lemon

Patate al cartoccio alla mediterranea
Mediterrane Kartoffeln aus dem Ofen im Papier gegart
(7) Mediterranean-style potatoes baked in parchment

Selezione di formaggi
Auswahl von unserem Käsebuffet
Selection of our cheeseplate

Armentarola, 08.09.2026

€ 65,00

Vini consigliati dal sommelier

Olivar 2018 *Cesconi* € 50,00

Pignolo 2017 *Ermacora* € 46,00



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