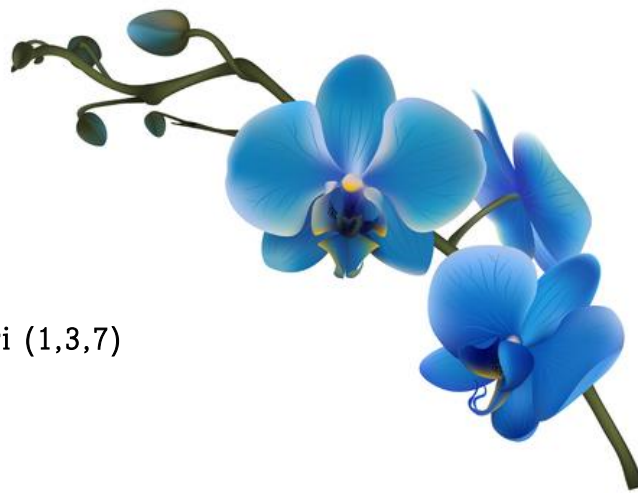


Dinner Terra



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

Gnocco di spinaci su carpaccio di pomodori (1,3,7)
Spinatnocken auf Tomatencarpaccio
Spinach dumpling on tomato carpaccio

Consommé con piselli e pomodoro (9)
Consommé mit Erbsen und Tomaten
Consommé with green peas and tomatoes

Gulash di vitello con polenta al parmigiano e broccoli (1,7,9)
Kalbsrahmgulasch mit Parmesanpolenta und Brokkoli
Veal gulash with parmigiano cheese polenta and broccoli

Millefoglie con ragù di fragole (1,3,7)
Millefeuille mit Erdbeerragout
Millefeuille with strawberry ragout

Dinner Sole

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

Fiocchetti al gorgonzola con burro e salvia su purè alle pere (1,3,7)
Gorgonzola-Teigtaschen mit Butter und Salbei auf Birnenpüree
Gorgonzola ravioli with butter and sage on pear puree

Crema di rapa bianca
Kohlrabi Cremesuppe
Kohlrabi cream soup

Sogliola alla griglia con verdure e salsa remoulade (3,7)
Seezunge im Ganzen gebraten mit Gemüse und Remouladensauce
Sole with grilled vegetables and remoulade sauce

Soufflé al cioccolato con gelato al mascarpone (1,3,5,6,7)
Schokoladensoufflé mit Mascarponeeis
Chocolate soufflé with mascarpone ice-cream

€ 60,00

Armentarola, 09.07.2025



Dinner Verde

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

(7) Risotto allo zafferano con burrata

Saffranrisotto mit Burratakäse
Saffron risotto with burrata cheese

Drink al melone

Honigmelondrink
Melon drink

(1,3,7,10) Champignons fritti con salsa all'erba cipollina

Gebackene Champignons mit Schnittlauchsauce
Fried Champignons with chives sauce

Selezione di formaggi

Auswahl von unserem Käsebuffet
Selection of our cheeseplate

Armentarola, 09.07.2025

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

Vie di Romans Sauvignon Piere '22 € 60,00

Kornell Cabernet Riserva Staffes '19 € 50,00

Degustazioni vini in cantina

ogni venerdì su prenotazione

Weinverkostung jede Frietag auf Vorbestellung

Wine tasting every Friday upon reservation