

Dinner Terra

Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Salads and cold appetizers from the buffet

Gnocchetti all'ortica con ragù d'anatra (1,3,7,9)

Brennesselnocken mit Entenragout

Nettle dumplings with duckragout

Minestrone di verdure (9)

Gemüsesuppe

Vegetables soup

Petto di pollo biologico farcito al tartufo, con romanesco e crema di patate al prezzemolo (1,7,9)

Gefüllte Brust vom Biohuhn mit Trüffel dazu Romanesco und Petersilien-Kartoffelcreme

Stuffed breast of biological chicken with truffle, romanesco and parsley potato cream

Bignè craquelin al pistacchio con purea di lamponi

Pistazien Craquelin mit Himbeerpürre

Pistachio craquelin with raspberry purée

Dinner Sole

Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Salads and cold appetizers from the buffet

Spaghetti con vongole veraci (1,4,7,14)

Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghetti with real clams

Consommé di pesce (4,9)

Fisch Consommé

Fish consommé

Tonno scottato con salsa teriyaki, pack choi e purè al wasabi (4,6,7)

Thunfisch leicht angebraten mit Teriyaki Sauce, Pack Choi und Wasabipurre

Lightly seared tuna with teriyaki sauce, pack choi and wasabi pure

Parfait alla vaniglia su specchio di cioccolato (1,3,7,8)

Vanilleparfait auf Schokospiegel

Vanilla parfait on a chocolate mirror

Armentarola, 11.07.2025

€ 60,00





Dinner Verde

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

(1,3,7,9) Lasagnette di verdure

Gemüse Lasagnette
Vegetables lasagnette

Sorbetto al limone

Zitronensorbet
Lemon sorbet

(1,3,7) Tortino alle verdure con salsa al crescione

Gemüsetörtchen mit Kressesauce
Vegetables tartlet with cress sauce

Selezione di formaggi

Auswahl von unserem Käsebuffet
Selection of our cheeseplate

Armentarola, 11.07.2025

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

Cesconi Vigneti delle Dolomiti Olivar' 18 € 50,00

Ermacora Pignolo '17 € 46,00

Degustazioni vini in cantina
ogni venerdì su prenotazione

Weinverkostung jede Frietag auf Vorbestellung

Wine tasting every Friday upon reservation