

Dinner Terra

Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Salads and cold appetizers from the buffet

✧✧✧✧

Risotto allo zafferano e ragù di agnello

Risotto mit Safran und Lammragout

Saffron risotto with lamb ragù (1,7,9)

✧✧✧✧

Crema di funghi

Pilzcremesuppe

Mushroom cream soup (7)

✧✧✧✧

Petto di faraona glassata al miele e semi di zucca con puré di carota e tortino di patate

Mit Honig und Kürbiskerne glasierte Perlhuhnbrust

mit Karottenpüree und Kartoffelauflauf

*Honey-glazed guinea fowl breast with pumpkin seeds, served
with carrots purée and potato tarts (1,7,8,9)*

✧✧✧✧

Torta ai lamponi con parfait al limone

Himbeertorte mit Zitronen-Parfait

Raspberry cake with lemon parfait (1,3,7)

Dinner Sole

Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Salads and cold appetizers from the buffet

✧✧✧✧

Taglierini con zucchini e gamberi

Taglierini-Nudeln mit Zucchini und Garnelen

Taglierini pasta with zucchini and shrimps (1,2,7)

✧✧✧✧

Consommé con julienne di verdure

Consommé mit Gemüse julienne

Consommé with vegetable julienne (9)

✧✧✧✧

Filetto di salmone poché su verdure e salsa al rafano

Pochiertes Lachsfilet auf Gemüse und Meerrettichsauce

Poached salmon fillet on a bed of vegetables with horseradish sauce (4,7)

✧✧✧✧

Tortino alla ricotta su salsa all'albicocca

Topfen-Törtchen auf Aprikosensauce

Curd cheese tart with apricot sauce





Dinner Verde

Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Salads and cold appetizers from the buffet

❖❖❖❖

Strudel alla valdostana

Strudel nach Valdostaner Art

(1,3,7) Strudel valdostana style

❖❖❖❖

Drink freddo al cetriolo

Gurkenkaltschale

(7) Cold cucumber drink

❖❖❖❖

Involtini primavera su insalata Thai e salsa agrodolce

Frühlingsrollen auf Thai-Salat und Süß-saure Soße

(1,3,6,7) spring rolls on Thai salad with sweet and sour sauce

❖❖❖❖

Selezione di formaggi

Auswahl von unserem Käsebuffet

Selection of our cheeseplate

Armentarola, 11.07.2026

Vini consigliati dal Sommelier

Sylvaner 2021 Pacher Hof €40,00

Montevetrano 2016 Montevetrano €72,00

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. Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin 14. Molluscs