

Dinner Terra

Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Salads and cold appetizers from the buffet

Orzotto con guancia di manzo e erbe (1,7,9)

Gersteorzotto mit Rindswange und Kräuter

Orzotto with beef cheeks and herbs

Consommé celestina (1,3,7,9)

Fritattensuppe

Consommé celestine

Pickanha Nebraska con salsa dekota, panzanelli e rucola (1,6,7,9)

Pickanha Nebraska mit Dekota-Sauce und Panzanelli und Rauke

Nebraska picanha with dekota sauce and panzanelli and rucola

Sorbetto al cassis su crumble al cioccolato (1,3,7)

Cassissorbet auf Schokocrumble

Cassis sorbet on chocolate crumble



Dinner Sole

Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Salads and cold appetizers from the buffet

Mezzelune di patate con ricotta e crema di zucca (1,3,7)

Kartoffelteigtaschen mit Ricotta Käse und Kürbiscreme

Potatoes half-moons with ricotta and pumpkin cream

Crema di sedano rapa (9)

Creme von der Sellerieknolle

Celery root cream soup

Medaglioni di coda di rospo su spinaci e patate allo zafferano (4,7)

Seeteufelmedallion auf Spinat und Safrankartoffeln

Monkfish medalion with spinach and saffron potatoes

Cheesecake con ragù di fragole (1,3,7)

Cheesecake mit Erdbeerenragout

Cheesecake with strawberry ragout



Armentarola, 12.07.2025

€ 60,00

Dinner Verde

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

(1,7,9) Maccheroni integrali di mono grano con burro d'alpeggio su ragù di verdure

Vollkornmakkaroni Nudeln mit Bergbutter auf Gemüseragout
Whole wheat mono wheat macaroni with alpine butter on vegetables ragout

(7) Drink al lampone e yogurt

Himbeerjoghurt Drink
Raspberry-yoghurt drink

(1,3,6,7) Rotolo di peperoni con formaggio su zucchini al curry

Paprikaroulade mit Frischkäse auf Curryzucchini
Paprikaroulade with cream cheese on curried zucchini

Selezione di formaggi

Auswahl von unserem Käsebuffet
Selection of our cheeseplate

Armentarola, 12.07.2025

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

Collio Sauvignon Ronco delle Mele Venica & Venica '23 € 60,00

Faro Palari '16 € 30,00



Degustazioni vini in cantina
ogni venerdì su prenotazione

Weinverkostung jede Frietag auf Vorbestellung

Wine tasting every Friday upon reservation