

Dinner Terra

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

Tartare di manzo con burrata
Rindstartar mit Burrata
Beef tartare with burrata (1,7,10)

Consommé Sherry
Consommé Sherry
Consommé Sherry (1,3,7,9)

Sella di vitello in crosta alle erbe, patate gratin e taccole
Kalbsrückensteak in der Kräuterkruste, Kartoffelgratin und Zuckerschoten
Veal saddle steak in a herb crust, potato gratin and sugar snap peas (1,7,9)

Selezione di crêpes con gelato fatto in casa e frutti di bosco
Auswahl von Crêpes mit hausgemachtem Eis und Waldfrüchte
Selection of crêpes with homemade ice cream and berries



Dinner Sole

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

Tagliatelle al tartufo estivo
Bandnudeln mit Sommertrüffel
Tagliatelle with summer truffle (1,7)

Crema di crescione
Brunnenkresse-Cremesuppe
Watercress cream soup (7)

Gamberi dal wok con riso basmati
Garnelen vom Wok mit Basmatireis
Wok prawns with basmati rice (1,4,6)

Selezione di crêpes con gelato fatto in casa e frutti di bosco
Auswahl von Crêpes mit hausgemachtem Eis und Waldfrüchte
Selection of crepes with homemade ice cream and berries



Armentarola, 15.06. 2025

€65,00



Dinner Verde

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 finferli
Kartoffelschlutzkräpfen mit Topfen und Pfifferlingen
(1,3,7,9) Potato halfmoons with ricotta and chanterelles

Te freddo allo zenzero

Ingwer-Eistee

Ginger iced tea

Gröstl ai funghi con scamorza alla griglia
PilzGröstl mit gegrilltem Scamorza-Käse
(7) Mushroom Gröstl with grilled scamorza cheese

Selezione di crêpes con gelato fatto in casa e frutti di bosco
Auswahl von Crêpes mit hausgemachtem Eis und Waldfrüchte
Selection of crepes with homemade ice cream and berries

Armentarola, 15. 06. 2025

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacci 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

Sommelier

Arbis Blanc *Borgo San Daniele* '20 €40,00

Collio Merlot *Venica & Venica* '19 €60,00

Degustazioni vini in cantina
ogni venerdì su prenotazione
Weinverkostung jede Freitag auf Vorbestellung
Wine tasting every Friday upon reservation