

## Dinner Terra

### Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

*Salads and cold appetizers from the buffet*

\*\*\*

### Gnocchetti di patate alla norma

Kartoffelgnocchi "Norma" Art

*Potato gnocchi "Norma" style (1,3,7)*

\*\*\*

### Consommé con Fidelini e pomodoro

Consommé mit Fidelini Nudeln und Tomaten

*Consommé with Fidelini pasta and tomato (1,9)*

\*\*\*

### Coppa di maialino da latte, salsa alla birra, crauti tirolesi e patate alla lionese

Nacken vom Milchschwein in der Biersauce mit Tiroler Sauerkraut

und Lyonerkartoffeln

*Pork neck in beer sauce with Tyrolian sauerkraut and lyonnaise potatoes (1,7,9)*

\*\*\*

### Crème brûlée con cubetti di frutta

Crème Brûlée mit Obstwürfel

*Crème brûlée with fruit cubes (3,7)*



## Dinner Sole

### Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

*Salads and cold appetizers from the buffet*

\*\*\*

### Tagliolini con gamberi e zucchini

Bandnudeln mit Garnelen und Zucchini

*Tagliolini pasta with shrimps and courgettes (1,2,7)*

\*\*\*

### Minestrone di verdura

Gemüsesuppe

*Vegetables soup (9)*

\*\*\*

### Filetto di salmone poché, puré di piselli e chips alla curcuma

Pochierter Lachs auf Erbsenpüree und Curcuma Chips

*Slice of salmon poché on mashed peas and turmeric chips (4,7)*

\*\*\*

### Parfait al miele su salsa al cioccolato

Honigparfait auf Schokoladensauce

*Honey parfait on chocolate sauce (1,3,7,8)*

€ 65,00

# Dinner Verde

## Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

*Salads and cold appetizers from the buffet*

\*\*\*

## Canederlo di spinaci su carpaccio di pomodoro

Spinatknödel auf Tomatencarpaccio

*(1,3,7) Spinach dumpling on tomato carpaccio*

\*\*\*

## Succo di sambuco

Holunder Saft

*Elderberry juice*

\*\*\*

## Zucca al salto con formaggio di capra

Gebratener Kürbis mit Ziegenkäse

*(7) Sautéed pumpkin with goat cheese*

\*\*\*

## Selezione di formaggi

Auswahl von unserem Käsebuffet

*Selection of our cheeseplate*

*Armentarola, 15.06.2026*



## 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. Sulphurdioxide and sulphites 13. Lupin 14. Molluscs