

## 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 crostini e burrata**

Rindstartar mit Croutons und Burrata

*Beef tartare with croutons and burrata (1,7)*

\*\*\*

### **Consommé Sherry**

Consommé Sherry

*Consommé Sherry (1,3,7,9)*

\*\*\*

### **Filetto di vitello ai porcini, purè di patate e erba cipollina con rapa rossa**

Kalbsfilet mit Steinpilzen, Kartoffelpüree und Schnittlauch mit roter Beete

*Veal fillet with porcini mushrooms, mashed potatoes with chives and red turnip (1,7,9)*

\*\*\*

### **Selezione di crêpes fatte in casa**

Auswahl von hausgemachten Crêpes

*Selection of homemade crêpes*



## Dinner Sole

### **Insalate e antipasti freddi dal buffet**

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

*Salads and cold appetizers from the buffet*

\*\*\*

### **Spaghetti con bottarga e katsuobushi**

Spaghetti mit Rogen und Katsuobushi

*Spaghetti with mullet roe and Katsuobushi (1,4,7)*

\*\*\*

### **Crema di zucchini e curry**

Curry-Zucchinicremesuppe

*Zucchini and curry cream soup (6)*

\*\*\*

### **Gamberi dal Wok su riso basmati**

Garnelen aus dem Wok mit Basmati-Reis

*Shrimp from the Wok on basmati rice (1,2,7)*

\*\*\*

### **Selezione di crêpes fatte in casa**

Auswahl von hausgemachten Crêpes

*Selection of homemade crêpes*

€ 70,00

# Dinner Verde

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

\*\*\*

**Risotto zafferano e ragù d'agnello**  
Safranrisotto und Lammragout  
*(1,7,9) Saffron risotto and lamb ragù*

\*\*\*

**Sorbetto di sambuco**  
Holundersorbet  
*Elderberry sorbet*

\*\*\*

**Pomodoro datterino con bufala e zucchine fritte**  
Dattel-Tomate mit Büffelmozzarella und gebackene Zucchini  
*(1,3,7) Date tomatoes with bufala mozzarella and fried zucchini*

\*\*\*

**Selezione di crêpes fatte in casa**  
Auswahl von hausgemachten Crêpes  
*Selection of homemade crêpes*

*Armentarola, 21.06.2026*



## VINI CONSIGLIATI DAL SOMMELIER

*Sylvaner 2021 Pacherhof 40 €*  
*Montevetrano 2016 Montevetrano 72*

**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