

LA LOCIA

h 12:00 - h 18:00
by Hotel Armentarola



Wifi: Armentarola Restaurant

Password: welcome!

LE NOSTRE PINSE:

PINSA MARE E MONTI: pinsa con crema di erba cipollina, salmone affumicato e senape dolce € 22,00

Pinsa mit Schnittlauchcreme, Räucherlachs und süßem Senf/ *Pinsa with chives cream, smoked salmon and sweet mustard* 1,4,7,10



PINSA PUGLIESE: pinsa con filetti di pomodoro san Marzano e burrata € 18,00

Pinsa mit St. Marzano-Tomatenfilets und Burrata-Käse/ *Pinsa with St. Marzano tomato fillets and burrata cheese* 1,7

RÖSTI DI PATATE CON UOVO, FORMAGGIO E SPECK € 18,00

Kartoffelrösti mit Spiegelei, Käse und Speck/ *Potato rösti with egg, cheese and speck* 1,3,7,9

MEZZELUNE TIROLESI CON PARMIGIANO E BURRO FUSO € 18,00

Schlutzkrapfen mit Parmesan und geschmolzener Butter / *Tyrolean spinach half-moons with parmesan and melted butter* 1,3,7

CANEDERLO AL FORMAGGIO SU INSALATA DI CRAUTI € 16,00

Käseknödel auf Krautsalat *Cheese dumpling on sauerkraut salad* 1,3,7

HAMBURGER DI CHIANINA, INSALATA, POMODORO, CIPOLLA, SALSA DAKOTA E PATATE € 20,00

Chianina-Rind Hamburger mit Salat, 1,3,7,10
Tomaten, Zwiebel, Dakota Sauce und Pommes
Chianina beef hamburger with salad, tomato, onion, Dakota sauce and french fries

Il nostro staff di cucina è competente ed affidabile, sicché possiamo assicurare la massima serietà ed attenzione nella preparazione dei menu, anche per persone con intolleranze alimentari. Ciò nonostante, non possiamo offrire alcuna garanzia.

Unser Küchenteam ist kompetent und zuverlässig, sodass wir maximale Vertrauenswürdigkeit und Achtung in der Zubereitung von Menüs für Personen mit Lebensmittel Unverträglichkeiten versichern. Nichtsdestotrotz können wir keine Garantie dafür geben.

Our kitchen staff is competent and trusted, so that we assure reliability and attention to prepare all menu for people with food allergies.

Nonetheless we cannot give any insurance.

Allergeni/Allergene/Allergens: 1. Cereali contenenti glutine/Glutenhaltiges Getreide/Cereals containing gluten 2. Crostacei/Krebstiere/Crustaceans 3. Uova/Eier/Eggs 4. Pesce/Fisch/Fish 5. Arachidi/Erdnüsse/Peanuts 6. Soia/Sojabohnen/Soybeans 7. Latte/Milch/Milk 8. Frutta a guscio/Schalenfrüchte/Nuts 9. Sedano/Sellerie/Celery 10. Senape/Senf/Mustard 11. Semi di sesamo/Sesamsamen/Sesame 12. Anidride solforosa e solfiti/ Schwefeldioxid und Sulphite/ Sulphurdioxide and sulphites 13. Lupini/Lupinen/Lupin 14. Molluschi/Weichtiere/Molluscs

„ LA LOCIA GREEN EGG“

SU PRENOTAZIONE / AUF VORBESTELLUNG / UPON RESERVATION

€ 80,00 pp (min:2 persone/ 2 Personen /2 people)

Salsicce, costine d'agnello, filetto di manzo, pollo, pancetta, verdure, patate rustiche, salsa Dakota, rafano e senape Würstchen, Lammkoteletts, Rindsfilet, Gemüse, Hähnchen, Bauchspeck, Bauern Pommes, Dakota-Sauce, Meerrettich und Senf/ *Sausages, lamb chops, beef tenderloin, vegetables, chicken, bacon, rustic potatoes, Dakota sauce, horseradish and mustard*

INSALATONA € 13,00

Misticanza, cappuccio, pomodori, cetrioli, semi di zucca e crostini

Gartensalat, Kraut, Tomaten, Gurken, 1,8
Kürbiskerne und Croutons /
Salad, cabbage, tomatoes, cucumbers, pumpkin seeds and croutons



CON PETTO DI POLLO + € 7,00

mit Hühnerbrust/ *with chicken breast*

CON BURRATA + € 6,00 7

mit Burratakäse/ *with burrata cheese*

PIATTO DI SPECK E FORMAGGI € 18,00

Speck und Almkäse Variation /
Cold cut speck with alp cheese 1,7

TOAST / € 7,00 1,3,7

PATATE RUSTICHE / € 6,00 - € 9,00

Bauern Pommes /Rustic pommes 1

STRUDEL DI MELE

CON SALSA ALLA VANIGLIA € 7,00

Apfelstrudel mit Vanillesauce /
Apple strudel with vanilla sauce 1,3,7,8



FRAGOLE FRESCHE CON GELATO AL CIRMOLO € 12,00

Frische Erdbeeren mit Zirben-Eis /
Fresh strawberries with Swiss pine ice-cream 1,3,6,7,8

“KAISERSCHMARRN” CON PURÈ DI MELE E MIRTILLI ROSSI € 18,00 1,3,7

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren
“Kaiserschmarrn” with apple purée and cranberries