

## Dinner

Insalate e antipasti freddi dal buffet  
\*\*\*

(1,3,7) Canederlo di spinaci su carpaccio di pomodoro

(1,4,7) Mezzi paccheri con polpo e olive  
\*\*\*

(1,3,7,9) Consommé celestina  
\*\*\*

(4,7,8) Filetto di trota in crosta di mandorle e finocchi gratinati

(1,7,9) Tagliata di manzo con glassa al balsamico e asparagi gratinati

(1,3,6,7) Polpetta di ceci su verdure saltate  
\*\*\*

(3,6,7,8) Crème brûlée con pralina di gelato al caffè

(3,5,7,8) Parfait alla nocciola con crosta di arachidi e salsa al cioccolato

*Armentarola, 05 aprile 2025*

## Dinner

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet  
\*\*\*

Spinatknödel auf Tomatencarpaccio (1,3,7)

Mezzi paccheri Nudeln mit Oktopus und Oliven (1,4,7)  
\*\*\*

Frittatensuppe (1,3,7)  
\*\*\*

Lachsforellenfilet in der Mandelkruste und gratinierten Fenchel (4,7,8)

Rinds Tagliata mit Balsamicoglasur und gratinierten Spargeln (1,7,9)

Kirchererbsenfrikadelle auf sautiertem Gemüse (1,3,6,7)  
\*\*\*

Crème brûlée mit Kaffee Eispraline (3,6,7,8)

Haselnuss Parfait in der Erdnusskruste und Schokosauce (3,5,7,8)

*Armentarola, 05 April 2025*

**€ 60,00**

**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

# Dinner



Salads and appetizers from the buffet

\*\*\*

Spinach dumplings on tomato carpaccio (1,3,7)

Mezzi paccheri pasta with octopus and olives (1,4,7)

\*\*\*

Consommé celestine (1,3,7,9)

\*\*\*

Trout fillet in almond crust with gratinated fennels (4,7,8)

Sliced beef with balsamic glaze on asparagus au gratin (1,7,9)

Chickpea meatball with sautéed vegetables (1,3,6,7)

\*\*\*

Crème brûlée with coffee ice-cream praline (3,6,7,8)

Hazelnut parfait with peanut crust and chocolate sauce (3,5,7,8)

*Armentarola, 05th april 2025*

**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



# Dinner

Insalate e antipasti freddi dal buffet  
\*\*\*

(1,3,7) Canederlo di spinaci su carpaccio di pomodoro

(1,4,7) Mezzi paccheri con polpo e olive  
\*\*\*

(1,3,7,9) Consommé celestina  
\*\*\*

(4,7,8) Filetto di trota in crosta di mandorle e finocchi gratinati

(1,7,9) Tagliata di manzo con glassa al balsamico e asparagi gratinati

(1,3,6,7) Polpetta di ceci su verdure saltate  
\*\*\*

(3,6,7,8) Crème brûlée con pralina di gelato al caffè

(3,5,7,8) Parfait alla nocciola con crosta di arachidi e salsa al cioccolato

*Armentarola, 05 aprile 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

# Dinner



Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

\*\*\*

Spinatknödel auf Tomatencarpaccio (1,3,7)

Mezzi paccheri Nudeln mit Oktopus und Oliven (1,4,7)

\*\*\*

Frittatensuppe (1,3,7)

\*\*\*

Lachsforellenfilet in der Mandelkruste und gratinierten Fenchel (4,7,8)

Rinds Tagliata mit Balsamicoglasur und gratinierten Spargeln (1,7,9)

Kirchererbsenfrikadelle auf sautiertem Gemüse (1,3,6,7)

\*\*\*

Crème brûlée mit Kaffee Eispraline (3,6,7,8)

Haselnuss Parfait in der Erdnusskruste und Schokosauce (3,5,7,8)

*Armentarola, 05 April 2025*

**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