

Dinner Terra

Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Salads and cold appetizers from the buffet

Ravioli di stinco di vitello con salsa al crescione

Teigtaschen mit Kalbsstelze gefüllt mit Kressesauce

Veal shank ravioli with watercress sauce (1,3,7,9)

Consommé Julienne

Consommé Julienne

Consommé julienne (9)

Petto di faraona in crosta di mais, purè di zucca e rösti

Perlhuhnbrust in der Maiskruste, Kürbispüree und Rösti

Guinea fowl breast in corn crust, pumpkin purée and rösti (1,7,9)

Panna cotta alle pere con gelée di fava tonka

Birnen-Panna-Cotta mit Tonkabohnen-Gelee

Pear Panna Cotta with Tonka Bean Jelly (7)

Dinner Sole

Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Salads and cold appetizers from the buffet

Mezze maniche alla carbonara

Mezze Maniche Nudeln nach Carbonara Art

Mezze maniche pasta carbonara style (1,3,7)

Crema di spinaci

Spinatcremesuppe

Spinach cream soup

Filetto di salmone poché su carciofi trifolati e salsa bernese

Pochiertes Lachsfilet auf sautierten Artischocken und Sauce Bernaise

Salmon fillet poche on sautéed artichokes and Bernese sauce (3,4,7)

Sorbetto al cocco su cubetti di ananas

Kokossorbet auf Ananaswürfel

Coconut sorbet on pineapple cubes



€ 65,00

Dinner Verde

Insalate e antipasti freddi dal buffet

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Salads and cold appetizers from the buffet

Lasagnette di verdure con crema di mozzarella di bufala

Gemüselasagnette mit Creme von der Büffelmozzarella

(1,3,7) Vegetable lasagnette with buffalo mozzarella cream

Frullato alla frutta

Früchteshake

(7) Fruit shake

Gulash vegano di verdure

Veganes Planted Goulasch mit Gemüse

(6,9) Vegan planted gulash with vegetables

Selezione di formaggi

Auswahl von unserem Käsebuffet

Selection of our cheeseplate



Armentarola, 07.02.2026

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

VINI CONSIGLIATI DAL SOMMELIER

Pagadebit di Romagna 2022 Tenuta Santa Lucia € 38,00

Solo 2017 Dezi € 46,00

CORAVIN

Bolgheri Le Serre Nuove 2021 Ornellaia € 17,00 0,12ml

Brunello di Montalcino Luce 2017 Tenuta luce € 30,00 0,12ml