

Dinner

Insalate e antipasti freddi dal buffet

(1,3,7) Gnocchetti di patate alla norma

(1,3,7,9) Ravioli di polenta e finferli

(1,7) Mezze maniche alla puttanesca

(1,3,7,9) Consommé con fedelini

Crema di polenta

(4,7) Filetto di ombrina con patate al forno e cicoria

(1,3,7,9) Petto di pollo biologico ripieno alle erbe con puré di sedano e broccoli

(6,7) Verdure al curry con pollo planted vegano

(1,7) Tortino di yogurt con geleé al lampone

(1,3,7,8) Canederli di ricotta con gelato alla nocciola

Armentarola, 22 marzo 2025

Dinner

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

Kartoffel Nockerln „Norma“ Art (1,3,7)

Polenta Teigtaschen mit Pfifferlingen (1,3,7,9)

Mezze Maniche Nudeln „Puttanesca“ Art (1,7)

Consommé mit Fedelini Nudeln (1,3,7,9)

Polenta cremesuppe

Umberfischilet mit gebratenen Ofenkartoffeln und Chicoréesalat (4,7)

Gefüllte Biohühnerbrust mit Kräutern, Selleriepüree und Brokkoli (1,3,7,9)

Currygemüse mit Planted Vegan Hühn (6,7)

Jogurt Törtchen mit Himbeergelee (1,7)

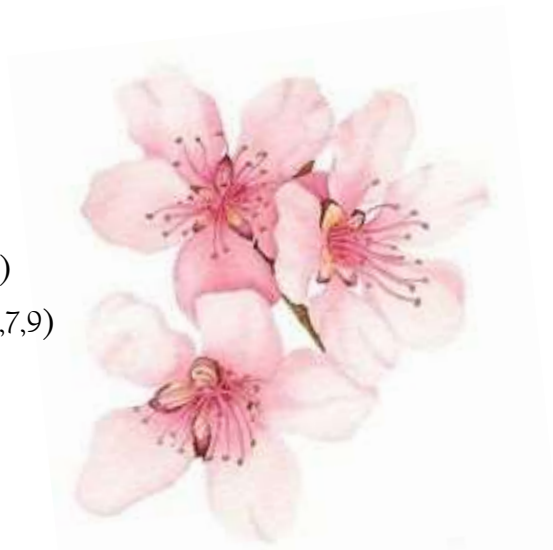
Topfenknödel und Haselnußeis (1,3,7,8)

Armentarola, 22. März 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

Potato dumplings “Norma” style (1,3,7)

Polenta ravioli with chanterelles (1,3,7,9)

Mezze maniche pasta “Puttanesca” style (1,7)

Consommé with fedelini pasta (4,7)

Polenta cream

Ombrine fillet with baked potatoes and chicory (4,7)

Organic chicken breast stuffed with herbs,
Celery purée and broccoli (1,3,7,9)

Curry vegetables with vegan planted chicken (6,7)

Yoghurt tart with raspberry geleé (1,7)

Ricotta dumplings with hazelnut ice cream (1,3,7,8)

Armentarola, 22nd March 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) Gnocchetti di patate alla norma

(1,3,7,9) Ravioli di polenta e finferli

(1,7) Mezze maniche alla puttanesca

(1,3,7,9) Consommé con fedelini

Crema di polenta

(4,7) Filetto di ombrina con patate al forno e cicoria

(1,3,7,9) Petto di pollo biologico ripieno alle erbe
puré di sedano e broccoli

(6,7) Verdure al curry con pollo planted vegano

(1,7) Tortino di yogurt con geleé al lampone

(1,3,7,8) Canederli di ricotta con gelato alla nocciola

Armentarola, 22 marzo 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

Kartoffel Nockerln „Norma“ Art (1,3,7)

Polenta Teigtaschen mit Pfifferlingen (1,3,7,9)

Mezze Maniche Nudeln „Puttanesca“ Art (1,7)

Consommé mit Fedelini Nudeln (1,3,7,9)

Polenta cremesuppe

Umberfischfilet mit gebratenen Ofenkartoffeln
und Chicoréesalat (4,7)

Gefüllte Biohühnerbrust mit Kräutern,
Selleriepüree und Brokkoli (1,3,7,9)

Currygemüse mit Planted Vegan Hühn (6,7)

Jogurt Törtchen mit Himbeergelee (1,7)

Topfenknödel und Haselnußeis (1,3,7,8)

Armentarola, 22. März 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