

SPUNTINI & DOLCI
KLEINE IMBISSE & SÜßES
SNACKS & SWEETS

Wi-Fi: Armentarola Restaurant
Password: welcome!

Antipasti e piatti freddi

Kalte Vorspeisen

Cold appetizers

Tartara di filetto di bue con pane tostato condita al tavolo 1,3,9,10

120 gr. € 38,00 / 180 gr. € 44,00

Beefsteak Tatar vom Ochsenfilet am Tisch zubereitet mit Toastbrot 120 gr. oder 180 gr.

Tartar of ox filet with toast bread 120 gr. or 180 gr.

Piatto di speck e formaggio di malga € 20,00 1,7

Speck- und Almkäsevariation

Speck and Alpine hut cheese plate

Salmone affumicato con rafano e pane tostato € 20,00 4

(pane senza glutine su richiesta € 2,00)

Geräucherter Lachs mit Meerrettich und Toastbrot (Glutenfreies Brot auf Anfrage € 2,00)

Smoked salmon with horseradish and toast bread (gluten free bread on request € 2,00)

✂ **Piatto di formaggi misti assortiti con chutney di frutta € 23,00** 5,7,8

Gemischte Käsevariation mit Früchte-Chutney

Mixed cheese plate with fruit-chutney

🌿 **Misticanza invernale con zucca al vapore, mela verde, burrata e noci € 20,00** 5,7,8

Winterlicher Blattsalat mit gedämpftem Kürbis, grünem Apfel, Burrata und Walnüssen

Winter mix salad with steamed pumpkin, green apples, burrata and walnuts

Insalata mista € 10,00

Gemischter Salat

Mixed salad

con tonno/ mit Thunfisch/ with tuna **supplemento/ Zuschlag/surcharge € 3,00** 4

con uovo/ mit Ei/ with eggs **supplemento/ Zuschlag/surcharge € 2,00** 3

Pane senza glutine su richiesta

Glutenfreies Brot auf Anfrage / *Gluten free bread upon request*

supplemento/ Zuschlag/surcharge € 2,00

✂ Senza glutine – Glutenfrei – Gluten free

🌿 Vegetariano / Vegetarisch / Vegetarian

Primi e secondi caldi

Warme Vor- und Hauptspeisen

Warm starters and mains

Penne con ragù oppure al pomodoro e ciliegine di mozzarella 1,3,7,9

Penne Pasta mit Ragout oder Tomatensauce mit Mozzarella Kirschen

Penne pasta Bolognese or tomato sauce with mozzarella cherries

€ 16,00 (piccola/klein) – € 20,00 (grande/groß)

🍴 **Zuppa di cipolla gratinata** € 16,00 1,7,9,12

Zwiebelsüppchen gratiniert

Onion soup au gratin

Tagliatelle fatte in casa con ragù di capriolo € 24,00 1,3,6,9,12

Hausgemachte Bandnudeln mit Rehragout

Homemade tagliatelle with roe deer ragout

🍴 **Polenta gratinata con formaggio e funghi trifolati** € 20,00 1,7,9

Polenta mit Käse und sautierten Pilzen

Polenta gratinated with cheese and sautéed mushrooms

„Gröstl“ alla contadina con Speck arrostito e insalata di crauti € 33,00 1,7,9

(patate saltate, cipolla e carne di manzo)

Bauerngröstl mit geröstetem Speck und Krautsalat

(Röstkartoffel, Zwiebel und Rindfleisch)

"Gröstl" farmer style with roasted speck and coleslaw salad

(roasted potatoes, onion and beef)

Mickey Mouse € 28,00 1,3

Piccola bistecca di vitello alla milanese con patate fritte

(verdure su richiesta)

Kleines Kalbswienerschnitzel mit Pommes (Gemüse auf Anfrage)

Small veal cutlet Milan style with French fries (vegetables on request)

Pane senza glutine su richiesta

Glutenfreies Brot auf Anfrage / *Gluten free bread upon request*

supplemento/Zuschlag/surcharge € 2,00

🍴 Senza glutine – Glutenfrei – Gluten free

🍴 Vegetariano / Vegetarisch / Vegetarian

Pasticceria & Gelati

Pâtisserie & Eis

Pâtisserie & Ice cream

Gelato a scelta fatto in casa € 3,00 (a pallina / pro Kugel / per scoop) 1,3,6,7,8

Hausgemachtes Eis nach Wahl

Homemade ice cream of your choice

Frittelle di mele con salsa e gelato alla vaniglia € 17,00 1,3,6,7,8,12

Apfelküchlein mit Vanillesauce und –eis

Apple fritters on vanilla sauce and ice cream

Profiteroles ripieni di crema alla vaniglia con salsa al cioccolato € 17,00 1,3,6,7,8

Profiteroles gefüllt mit Vanillecreme und Schokoladensauce

Profiteroles stuffed with vanilla cream and chocolate sauce

⊗ **Crème Brûlée alla vaniglia e praline di gelato al caffè € 18,00 3,6,7,8**

Vanille Crème Brûlée mit Kaffee-Eispralinen

Vanilla Crème Brûlée with coffee-ice cream pralines

“Kaiserschmarrn” con purè di mele e mirtilli rossi € 18,00 1,3,7

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren

“Kaiserschmarrn” with apple purée and cranberries

Torte a scelta dalla vetrina € 5,00 – € 7,00 1,3,6,7,8

Torten Auswahl aus unserer Vitrine

Cake selection from our showcase

Macedonia Armentarola – Grande / Gross / Large € 18,00 8,12

Armentarola Obstsalat / *Armentarola fruit salad*

con gelato oppure panna € 20,00 1,3,6,7,8

mit Eis oder Sahne / *with ice-cream or whipped cream*

con gelato e panna € 22,00 1,3,6,7,8

mit Eis und Sahne / *with ice-cream and whipped cream*

⊗ Senza glutine – Glutenfrei – Gluten free

Macedonia Armentarola - Piccola / Klein / Small	€ 16,00	8,12
<i>Armentarola Obstsalat / Armentarola fruit salad</i>		
con gelato oppure panna	€ 18,00	1,3,6,7,8
<i>mit Eis oder Sahne / with ice-cream or whipped cream</i>		
con gelato e panna	€ 20,00	1,3,6,7,8
<i>mit Eis und Sahne / with ice-cream and whipped cream</i>		
Coppa Armentarola - Gelato misto, frutta fresca e panna	€ 22,00	1,3,6,7,8
<i>Gemischtes Eis, frische Früchte und Sahne</i>		
<i>Mixed ice cream, fresh fruits and whipped cream</i>		
Amore Caldo - Gelato alla vaniglia con lamponi caldi e panna	€ 12,00	1,3,6,7,8
<i>Vanille Eis mit Sahne und heißen Himbeeren</i>		
<i>Vanilla ice cream with warm mixed berries and whipped cream</i>		
Piccola / klein / small	€ 9,00	
⊗ Ice café o al cioccolato con panna	€ 10,00	1,3,6,7,8
<i>Eisschokolade oder Eiskaffee mit Sahne</i>		
<i>Iced chocolate or coffee with whipped cream</i>		
Piatto di frutta con sorbetto al sambuco fatto in casa	€ 16,00	
<i>Früchteteller mit hausgemachtem Holundersorbet</i>		
<i>Fruit plate with homemade elder sorbet</i>		

Tutti i nostri gelati sono fatti in casa!
 Unser gesamtes Eisangebot ist hausgemacht!
All our ice cream selection is homemade!

⊗ Senza glutine / Glutenfrei / Gluten free



I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:
 Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:
 Our dishes and beverages can contain the following substances:

1	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
3	Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
4	Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
6	Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
8	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse <i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
9	Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
10	Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof)
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;)	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
13	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof