

Dinner Terra

Insalate e antipasti freddi dal buffet
Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet
Salads and cold appetizers from the buffet

Spaghetti aglio, olio e peperoncino (1)
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino
Spaghetti aglio, olio and peperoncino

Consommé con gnocco di semolino (1,3,7,9)
Consommé mit Grießnocken
Consommé with semolina dumpling

Filetto di cervo con salsa al ginepro e crauti rossi (1,7,9)
Hirschfilet mit Wacholdersauce und Blaukraut
Deer filet with juniper sauce and red cabbage

Sorbetto al limone con purè di mango
Zitronensorbet mit Mangopüree
Lemon sorbet with mango pure



Dinner Sole

Insalate e antipasti freddi dal buffet
Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet
Salads and cold appetizers from the buffet

Maltagliati con ragù di coniglio (1,3,7,9)
Maltagliati-nudeln mit Kaninchen-Ragout
Maltagliati pasta with rabbit ragout

Minestrone di verdura (9)
Gemüsesuppe
Vegetable soup

Filetto di salmerino con guazzetto di verdure e puré alla rapa rossa (4,7)
Saiblingsfilet mit Gemüse-Guazzetto und Rote-Rüben-Püree
Fillet of char with vegetable guazzetto and red turnip purée

Profiteroles Suchard (1,3,6,7)
Profieroles Suchard
Profiteroles Suchard



Dinner Verde

Insalate e antipasti freddi dal buffet
Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet
Salads and cold appetizers from the buffet

(6) Gyoza di pollo al vapore su verdure alla soia

Gebratene Huhn-Gyoza auf Sojagemüse
Steamed chicken Gyoza on soya vegetables

Drink freddo al cetriolo

Gurkenkaltschale
Cold cucumber drink

(1,3,7) Tortino di zucca Hokkaido con salsa alla rucola

Hokkaido- Kürbistörtchen mit Rucolasauce
Hokkaido pumpkin pie with rocket sauce

Selezione di formaggi

Auswahl von unserem Käsebuffet
Selection of our cheeseplate

Armentarola, 01.07.2025

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

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

Sommelier

Souvignon Piere Vie di Romans '22 € 60,00

Collio Merlot 2019 Venica & Venica '19 € 60,00

Degustazioni vini in cantina
ogni venerdì su prenotazione

Weinverkostung jede Frietag auf Vorbestellung

Wine tasting every Friday upon reservation