

Dinner

Aperitivo di benvenuto dalle ore 19.00

🍷🍷🍷🍷

Insalate e antipasti dal buffet

🍷🍷🍷🍷

Ravioli con vitello brasato su schiuma di crescione (1,3,7,9)

Risotto con finferli freschi (1,7)

🍷🍷🍷🍷

Consommé con gnocchetti di semolino (1,3,9)

🍷🍷🍷🍷

Filetto di salmone al vapore su purea di cavolfiore (4,7)

Filetto di manzo con salsa al pepe verde, (1,7,9)

Pomodori gratinati e purè di patate alla senape

Tomino alla piastra con verdure alla griglia (7)

🍷🍷🍷🍷

Piatto di frutta con sorbetto allo zenzero (6,12)

Crema caramel su carpaccio d'arancia (7,3)

Armentarola, 29 settembre 2022



Dinner

Willkommensaperitif ab 19:00 Uhr

🍷🍷🍷🍷

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

🍷🍷🍷🍷

(1,3,7,9) Ravioli mit geschmortem Kalbsfleisch auf Kresse Schaum

(1,7) Risotto mit frischen Pfifferlingen

🍷🍷🍷🍷

(1,3,9) Consommé mit Grießnockerln

🍷🍷🍷🍷

(4,7) Pochiertes Lachsfilet auf Blumenkohlpuree

(1,7,9) Rinds Steak mit grüner Pfeffersauce gratinierte Tomaten und Kartoffelsenfpuree

(7) Gegrillter Tomino Käse mit Grillgemüse

🍷🍷🍷🍷

(6,12) Obstteller mit Ingwersorbet

(3,7) Creme Karamell auf Orangen Carpaccio

Armentarola, 29. September 2022



€ 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



Welcome aperitif from 07.00 p.m.

🌀🌀🌀🌀🌀

Salads and appetizers from the buffet

🌀🌀🌀🌀🌀

Ravioli stuffed with braised veal on cress foam (1,3,7,9)

Risotto with fresh chanterelles (1,7)

🌀🌀🌀🌀🌀

Consommé with semolina dumplings (1,3,9)

🌀🌀🌀🌀🌀

Poached salmon fillet on cauliflower purée (4,7)

Beef steak with green pepper sauce, (1)

Tomatoes au gratin and mashed potatoes with mustard

Fried Tomino cheese with grilled vegetables (7)

🌀🌀🌀🌀🌀

Fruit plate with ginger sorbet (6,12)

Creme caramel with oranges carpaccio (3,7)

Armentarola, 29th September 2022

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

Dinner

Aperitivo di benvenuto dalle ore 19.00

🍷🍷🍷



Insalate e antipasti dal buffet

🍷🍷🍷

Ravioli con vitello brasato
su schiuma di crescione (1,3,7,9)

Risotto con finferli freschi (1,7)

🍷🍷🍷

Consommé con gnocchetti di semolino (1,3,9)

🍷🍷🍷

Filetto di salmone al vapore su purea di cavolfiore (4,7)

Filetto di manzo con salsa al pepe verde, (1,7,9)
Pomodori gratinati e purè di patate alla senape

Tomino alla piastra con verdure alla griglia (7)

🍷🍷🍷

Piatto di frutta con sorbetto allo zenzero (6,12)

Creme caramel su carpaccio d'arancia (7,3)

Armentarola, 29 settembre 2022

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

Willkommensaperitif ab 19:00 Uhr

~~~~~

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

~~~~~

(1,3,7,9) Ravioli mit geschmortem Kalbsfleisch
auf Kresse Schaum

(1,7) Risotto mit frischen Pfifferlingen

~~~~~

(1,3,9) Consommé mit Grießnockerln

~~~~~

(4,7) Pochiertes Lachsfilet auf Blumenkohlpüree

(1,7,9) Rinds Steak mit grüner Pfeffersauce
gratinierte Tomaten und Kartoffelsenfpüree

(7) Gegrillter Tomino Käse mit Grillgemüse

~~~~~

(6,12) Obstteller mit Ingwersorbet

(3,7) Creme Karamell auf Orangen Carpaccio

*Armentarola, 29. September 2022*

**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