

Dinner Specialità dell'Alto Adige

Aperitivo di benvenuto servito al tavolo
🌀 🌀

Tagliatelle con ragù di capriolo

Spätzle di spinaci con salsa ai funghi e panna
🌀 🌀

Zuppa d'orzo servita in tazza di pane
🌀 🌀

Prosciutto in crosta di pane, crauti, salsa di rafano e patate salate
🌀 🌀

Frittelle di mele su gelato e salsa alla vaniglia

Buchteln all'albicocca

Armentarola, 20 gennaio 2022

Dinner Spezialitäten aus Südtirol

Willkommensaperitif am Tisch serviert
🌀 🌀

Bandnudeln mit Rehragout

Spinatspätzle mit Pilzrahmsauce
🌀 🌀

Gerstensuppe serviert in der Brottasse
🌀 🌀

Unser Schinken im Brotteig mit Sauerkraut,
Krensaucce und Salzkartoffeln
🌀 🌀

Apfelküchel auf Vanilleeis und -sauce

Aprikosenbuchteln

€ 65,00

Armentarola, 20. Januar 2022



Dinner

Italian Tyrol specialities

Welcome aperitif served on the table



Tagliatelle noodles with venison ragout

Spinach spätzle with mushroom cream sauce



Barley soup in the bread bowl



Ham in bread dough with sauerkraut,
horseradish sauce and salt potatoes



Apple pie on vanilla ice cream and sauce

Apricot "buchteln"

Armentarola, 20th January 2022



Dinner

Specialità dell'Alto Adige

Aperitivo di benvenuto servito al tavolo



Tagliatelle con ragù di capriolo

Spätzle di spinaci con salsa ai funghi e panna



Zuppa d'orzo servita in tazza di pane



Prosciutto in crosta di pane, crauti, salsa
di rafano e patate saltate



Frittelle di mele gelato e salsa alla vaniglia

Buchteln all'albicocca

Armentarola, 20 gennaio 2022



Dinner

Spezialitäten aus Südtirol

Willkommensaperitif am Tisch serviert



Bandnudeln mit Rehragout

Spinatspätzle mit Pilzrahmsauce



Gerstensuppe serviert in der Brottasche



Unser Schinken in Brotteig mit
Sauerkraut, Krensaucce und Salzkartoffeln



Apfelküchel auf Vanilleeis und -sauce

Aprikosenbuchteln

Armentarola, 20. Januar 2022

