

Dinner

Insalate e antipasti dal buffet

Ravioli di ricotta con crema di zucca (1,3,7)

Spaghetti alla carbonara (1,3,7)

Risotto al pino mugo con ragù di wagyu (1,7,9)

Consommé con gnocco di semolino (1,3,7,9)

Sogliola alla griglia con verdure e salsa remoulade (1,2,3,4)

Petto di faraona in crosta di pistacchio, verza alla panna e castagne (1,7,8,9)

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

Parfait alla nocciola in crosta di arachidi con salsa al cioccolato (3,5,7,8,12)

Gelato fritto su specchio di lamponi (1,3,7)

Armentarola, 01 Aprile 2024



Dinner

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

(1,3,7) Ravioli mi Quark auf Kürbiscreme

(1,3,7) Spaghetti Carbonara

(1,7,9) Latschkieferrisotto mit Wagyragout

(1,3,7,9) Consommé mit Grießnocken

(1,2,3,4) Seezunge von Grill mit Grillgemüse
und Remouladensauce

(1,7,8,9) Perlhuhnbrüstchen mit Pistazienkruste,
Rahmwirsing und Kastanien

(6,7) Currygemüse mit Planted Vegan Hühnerbrust

(3,5,7,8,12) Haselnußparfait in der Erdnußkruste mit Schokosauce

(1,3,7) Gebackenes Eis auf Himbeerspiegel

Armentarola, 01. April 2024

€ 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

Ravioli with ricotta on pumpkin cream (1,3,7)

Spaghetti carbonara (1,3,7)

Mountain pine risotto with wagyu beef ragout (1,7,9)

Consommé with semolina dumpling (1,3,7,9)

Grilled sole with remoulade sauce and vegetables (1,2,3,4)

Guinea fowl breast in a pistachio crust, (1,7,8,9)
creamy savoy cabbage and chestnuts

Curry vegetables with vegan planted (6,7)

Hazelnut parfait in a peanut crust (3,5,7,8,12)
with chocolate sauce

Fried ice-cream on a raspberry mirror (1,3,7)

Armentarola, April 01st 2024

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 dal buffet

Ravioli di ricotta con crema di zucca (1,3,7)

Spaghetti alla carbonara (1,3,7)

Risotto al pino mugo con ragù di wagyu (1,7,9)

Consommé con gnocco di semolino (1,3,7,9)

Sogliola alla griglia con verdure e salsa remoulade (1,2,3,4)

Petto di faraona in crosta di pistacchio, (1,7,8,9)
verza alla panna e castagne

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

Parfait alla nocciola in crosta di arachidi (3,5,7,8,12)
con salsa al cioccolato

Gelato fritto su specchio di lamponi (1,3,7)

Armentarola, 01 Aprile 2024



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

Ravioli mi Quark auf Kürbiscreme (1,3,7)

Spaghetti Carbonara (1,3,7)

Latschkieferrisotto mit Wagyragout (1,7,9)

Consommé mit Grießnocken (1,3,7,9)

Seezunge von Grill mit Grillgemüse (1,2,3,4)
und Remouladensauce

Perlhuhnbrüstchen mit Pistazienkruste, (1,7,8,9)
Rahmwirsing und Kastanien

Currygemüse mit Planted Vegan Hühnerbrust (6,7)

Haselnußparfait in der Erdnußkruste (3,5,7,8,12)
mit Schokosauce

Gebackenes Eis auf Himbeerspiegel (1,3,7)

Armentarola, 01. April 2024



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