

Dinner

Insalate e antipasti dal buffet

Tagliolini al nero di seppia al profumo di mare (1,2,3,4,7)

Risotto al pino mugo e piccione (1,7,9)

Lasagne alla bolognese (1,3,7,9)

Consommé celestina (1,3,7,9)

Crema di zucca

Filetto di rombo con purè di sedano e salsa al crescione (4,7)

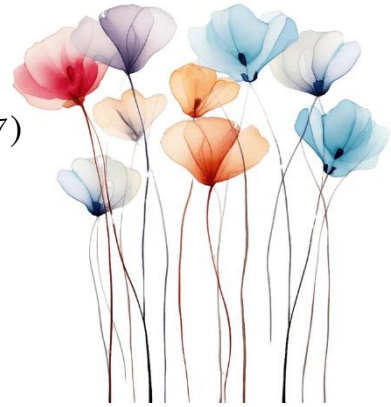
Sella di vitello in crosta alle erbe, raclette, spinaci e patate al timo (1,5,7)

Champignon fritti (1,3,7)

Fungo dolce del nostro bosco (1,3,6,7)

Anello di yogurt con concassé di kiwi (7)

Armentarola, 23 marzo 2024



Dinner

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

(1,2,3,4,7) Bandnudeln mit Tintenfischfarbe
und Meeresaroma

(1,7,9) Latschenkieferrisotto mit Taubenfleisch

(1,3,7,9) Lasagna Bolognese

(1,3,7,9) Frittatensuppe

Kürbiscremesuppe

(4,7) Steinbuttfilet mit Selleriepüree und Kressesauce

(1,5,7) Kalbsrückensteak in der Kräuterkruste, Raclette,
Spinat und Thymiankartoffeln

(1,3,7) Gebackene Champignons

(1,3,6,7) Pilz von unserem Wald

(7) Joghurtring mit Kiwiconcassé

€ 60,00

Armentarola, 23 März 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

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

Tagliolini pasta with cuttlefish ink and sea flavour (1,2,3,4,7)

Mountain pine risotto with pigeon meat (1,7,9)

Lasagna Bolognese style (1,3,7,9)

Consommé celestine (1,3,7,9)

Pumpkin cream soup

Turbot fillet with mashed celery and watercress sauce (4,7)

Veal saddle in herbs crust with raclette,
spinaches and thyme potatoes

Fried champignon mushrooms (1,3,7)

Sweet mushroom from our forest (1,3,6,7)

Yoghurt ring with kiwi concassé (7)



Armentarola, 23rd March 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

Tagliolini al nero di seppia al profumo di mare (1,2,3,4,7)

Risotto al pino mugo e piccione (1,7,9)

Lasagne alla bolognese (1,3,7,9)

Consommé celestina (1,3,7,9)

Crema di zucca

Filetto di rombo con purè di sedano e salsa al crescione (4,7)

Sella di vitello in crosta alle erbe, raclette, (1,5,7)
spinaci e patate al timo

Champignon fritti (1,3,7)

Fungo dolce del nostro bosco (1,3,6,7)

Anello di yogurt con concassé di kiwi (7)



Armentarola, 23 marzo 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

Bandnudeln mit Tintenfischtinte und Meeresaroma (1,2,3,4,7)

Latschenkieferrisotto mit Taubenfleisch (1,7,9)

Lasagna Bolognese (1,3,7,9)

Frittatensuppe (1,3,7,9)

Kürbiscremesuppe

Steinbuttfilet mit Selleriepüree und Kressesauce (4,7)

Kalbsrückensteak in der Kräuterkruste, Raclette, (1,5,7)
Spinat und Thymiankartoffeln

Gebackene Champignons (1,3,7)

Pilz von unserem Wald (1,3,6,7)

Joghurtring mit Kiwiconcassé (7)



Armentarola, 23. März 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