

## Dinner

Insalate e antipasti freddi dal buffet

◆◆◆

Risotto all'aglio orsino e capesante (7,14)

Spaghetti alla carbonara (1,3,7)

◆◆◆

Consommé julienne (9)

◆◆◆

Gamberi alla griglia con salsa aioli,  
bruschetta al pomodoro e zucchine alla piastra (1,2,3,7)

Filetto di manzo con salsa al Barolo,  
puré alla senape e spinaci (1,7,9)

Verdure al curry con tofu (6,7)

◆◆◆

Duetto di mousse al cioccolato e vaniglia con lamponi freschi (1,3,7)



Armentarola, 05 ottobre 2024

## Dinner



Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

◆◆◆

(7,14) Bärlauchrisotto mit Jakobsmuscheln

(1,3,7) Spaghetti Carbonara Art

◆◆◆

(9) Consommé Juliënne

◆◆◆

(1,2,3,7) Garnelen vom Rost mit Aiolisauce,  
Tomatenbruschetta und Grillzucchini

(1,7,9) Rindsfilet mit Barolosauce fein garniert,  
Senfpüree und Spinat

(6,7) Currygemüse mit Tofu

◆◆◆

(1,3,7) Zweierlei Schoko-Vanillemousse mit frischen Himbeeren

€ 60,00

Armentarola, 05. Oktober 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 cold appetizers from the buffet



Wild garlic risotto with scallops (7,14)

Spaghetti carbonara style (1,3,7)



Consommé julienne (9)



Prawns from the plate with aioli sauce, tomato bruschetta and grilled zucchini (1,2,3,7)

Beef filet with Barolo wine sauce, mustard purée and spinach (1,7,9)

Curry vegetables with tofu (6,7)



Double chocolate and vanilla mousse with fresh raspberries (1,3,7)

*Armentarola, 05th October 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 freddi dal buffet



Risotto all'aglio orsino e capesante (7,14)

Spaghetti alla carbonara (1,3,7)



Consommé julienne (9)



Gamberi alla griglia con salsa aioli,  
bruschetta al pomodoro e zucchine alla piastra (1,2,3,7)

Filetto di manzo con salsa al Barolo,  
puré alla senape e spinaci (1,7,9)

Verdure al curry con tofu (6,7)



Duetto di mousse al cioccolato e vaniglia con lamponi freschi  
(1,3,7)

*Armentarola, 05 ottobre 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

◆◆◆

(7,14) Bärlauchrisotto mit Jakobsmuscheln

(1,3,7) Spaghetti Carbonara Art

◆◆◆

(9) Consommé Juliénne

◆◆◆

(1,2,3,7) Garnelen vom Rost mit Aiolisauce,  
Tomatenbruschetta und Grillzucchini

(1,7,9) Rindsfilet mit Barolosauce fein garniert,  
Senfpüree und Spinat

(6,7) Currygemüse mit Tofu

◆◆◆

(1,3,7) Zweierlei Schoko-Vanillemousse mit frischen Himbeeren

*Armentarola, 05. Oktober 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