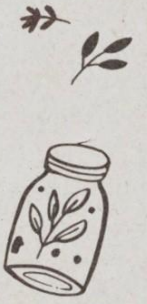




Abendessen
Cena
Dinner



06 May 2025

19:00 – 20:30

grilled asparagus | onion emulsion | roasted coffee glaze | coconut foam with lime and lemongrass | seaweed caviar | pistachio & oil

gegrillter spargel | zwiebelemulsion | kaffee-glasur | kokos-schaum mit limette und zitronengras | meeresalgenkaviar | pistazie & öl

asparagi alla griglia | emulsione di cipolla | glassa al caffè | schiuma di cocco con lime e lemongrass | caviale di alghe | pistacchio & olio

porcini in flames | eucalyptus oil | potato emulsion glazed with lacto-fermented bell pepper | wild greens

steinpilze von der flamme | eukalyptusöl | kartoffelemulsion mit laktisch fermentierter paprika | wildgemüse

funghi porcini alla fiamma | olio di eucalipto | emulsione di patate con peperone fermentato naturalmente | verdure selvatiche

celery root | hazelnut sauce | roasted spicy mushrooms | sliced truffle | foam made from mushroom tea | roasted coconut flakes & strawberry

sellerieknolle | haselnuss-sauce | gebratene würzige pilze | trüffel | schaum aus pilztee | geröstete kokosnuss & erdbeere

sedano rapa | salsa di nocciole | funghi speziati arrosto | tartufo | schiuma di tè ai funghi | cocco tostato e fragola

red bean and peanut tempeh | bergamot & miso glaze | celery root and black garlic puree | quenelle from blueberry & chocolate

tempeh aus roten bohnen und erdnüssen | bergamotte & miso-glasur | püree von der sellerieknolle und schwarzem knoblauch | quenelle mit blaubeere & schokolade

tempeh di fagioli e arachidi | glassa di miso e bergamotto | purea di sedano rapa e aglio nero | quenelle al mirtillo & cioccolato

Walnut crumble pie | white chocolate croquette | carrot burned ice cream | air foam lime | cumquat gel

walnuss-crumble-torte | weiße schokoladenkrokette | karotteneis mit röstaroma | limettenluftschaum | kumquat-gel

crumble di noci | crocchetta di cioccolato bianco | gelato alla carota arrostita | spuma d'aria al lime | gel al kumquat

**Gourmet Dinner for external guests: € 79 (does not include drinks)*

- Executive Chef Aggeliki Charami -

FOOD ALLERGENS

The legislation on allergens in Italy is dated 13 December 2014 - Regulation (EU) 1169/2011

All the preparations of our menus / buffets can potentially contain allergens.
For specific information, contact the service personnel.

*Since LA VIMEA is a 100% Vegan hotel, we only focus on allergens in food preparations that can actually enter the hotel. Therefore, all allergens from animal products (milk, eggs, fish, molluscs, crustaceans) are not taken into consideration.

*Substances containing allergens:

1. Cereals containing gluten.
 2. Peanuts and peanut products.
 3. Soy and soy products.
 4. Nuts: Walnuts, almonds, hazelnuts, pistachios, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, macadamia nuts or Queensland nuts.
 5. Celery and celery-based products.
 6. Mustard and mustard-based products.
 7. Sesame seeds and sesame seed products.
 8. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO₂ to be calculated for the products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.
 9. Lupins and lupine-based products.
-

LEBENSMITTELALLERGENE

Die Gesetzgebung zu Allergenen in Italien datiert vom 13. Dezember 2014 - Verordnung (EU) 1169/2011

Alle Zubereitungen unserer Menüs / Buffets können potentiell Allergene enthalten.
Wenden Sie sich für spezifische Informationen an das Servicepersonal.

*Da LA VIMEA ein 100 % veganes Hotel ist, konzentrieren wir uns nur auf Allergene in Lebensmittelzubereitungen, die tatsächlich in das Hotel gelangen dürfen. Daher werden alle Allergene aus tierischen Produkten (Milch, Eier, Fisch, Weichtiere, Krebstiere) nicht berücksichtigt.

*Allergenhaltige Stoffe:

1. Glutenthaltiges Getreide.
 2. Erdnüsse und Erdnussprodukte.
 3. Soja und Sojaprodukte.
 4. Nüsse: Walnüsse, Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse.
 5. Sellerie und Produkte auf Selleriebasis.
 6. Senf und Senfprodukte.
 7. Sesamsamen und Sesamsamenprodukte.
 8. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/Liter, bezogen auf Gesamt-SO₂, zu berechnen für die Produkte, wie sie verbrauchsfertig vorgeschlagen oder gemäß den Anweisungen des Herstellers rekonstituiert werden.
 9. Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis.
-

ALLERGENI ALIMENTARI

La Normativa sugli allergeni in Italia è del 13 Dicembre 2014 - Regolamento (UE) 1169/2011

Tutte le preparazioni dei nostri menu/buffet possono potenzialmente contenere allergeni.
Per informazioni specifiche rivolgersi al personale di servizio.

*Poiché LA VIMEA è un hotel 100% Vegan, ci concentriamo solo sugli allergeni delle preparazioni alimentari che possono effettivamente entrare in hotel. Quindi non vengono presi in considerazione tutti gli allergeni provenienti da prodotti animali (latte, uova, pesce, molluschi, crostacei).

*Sostanze contenenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine.
2. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
3. Soia e prodotti a base di soia.
4. Frutta a guscio: noci, mandorle, nocciole, pistacchi, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci di macadamia o noci del Queensland.
5. Sedano e prodotti a base di sedano.
6. Senape e prodotti a base di senape.
7. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
8. Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
9. Lupini e prodotti a base di lupini.