



MENU

GUSTO E ATMOSFERA



Antipasti



Carpaccio di manzo alle erbe di montagna,
maionese al pino mugo e cappuccio rosso
16,00

Uovo 64, zucca stufata, foglia di speck
su polentina morbida e Blu di Capra
15,00

Tartare di manzo a modo mio
con crostini di puccia e burro alle erbe
17,00

Radicchio di Treviso spadellato all'aceto di mele,
pancetta e scaglie di Piave Vecchio
15,00

Lombetto affumicato di montagna
con formaggi delle Dolomiti con confetture
18,00

Insalatina di spinacino fresco con dadolata di zucca,
cipolla rossa, melograno e feta
14,00

Primi

Casunziei alla Cadorina al burro fuso di malga, salvia,
semi di papavero e ricotta affumicata di malga
16,00

Pacchero alla crema di zucca, speck,
pomodorini confit e mandorle
15,00

Tagliolino Cacio e Pepe di montagna con chips di speck
15,00

Zuppa di montagna
13,00

Pappardella fatta a mano con ragù di cervo,
castagne e coulis di prugna
17,00

Orzotto mantecato al Blu di Capra
e radicchio di Treviso e erba cipollina
18,00



Accoglienza e Servizio € 3,00

Secondi



La nostra 220 grammi di Black-Angus con patate saltate al timo
24,00

Cavolfiore scottato alle spezie con verdure grigliate
17,00

Il nostro panino (possibilità gluten-free)
200g di Pastin con cappuccio viola, pancetta,
formaggio Dobbiaco e maionese alle erbe
19,00

Galletto cotto a bassa temperatura
con patate al curry e maio alle erbe
23,00

Costicine di agnello alle erbe di montagna
su letto di crema di prugne e spinacino fresco
27,00

Ossobuco di cervo brasato su specchio di polenta
con composta di frutti rossi
26,00

Dolci

Tiramisù della tradizione
8,00

Strudel di mele con gelato all vaniglia
9,00

Semifreddo fantasia di montagna
9,00

Cremoso della Suite con nocciole e biscotto
8,00

La torta di Paola
9,00

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi
9,00

ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. All'occorrenza certi prodotti potrebbero essere sottoposti al processo di abbattimento.



Accoglienza e Servizio € 3,00

Bevande



VINI ROSSI

da € 6,00

Valpolicella classico - Monte del Fra
Lagrein - Colterenzio
San Lorenzo - Umani Ronchi
Carmènere, Merlot - Case paolin
Ripasso - Monte del Fra
Corvina - Monte del Fra
Nebbiolo delle Langhe - Angelo Negro
Syrah - Tenuta Orestiadi

VINI BIANCHI

da € 5,00

Lugana - Monte del Fra
Pinot grigio - Marco Levis Alpago
Ribolla gialla - Conte d'Attimis
Solaris - Terre Alpago
Kerner - Corteccia
Custoza - Monte del Fra
Arneis Serra Lupini - Angelo Negro

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene	€ 4,00
Trento Doc - Revi	€ 8,00
Metodo Classico - Alta Langa - Franciacorta	da € 9,00

BIRRE

Chimeseer Helles	da € 4,00 a € 6,00
Paulaner Salvator Rossa	da € 5,00 a € 8,00
Speciale non filtrata Kuhbacher	da € 4,50 a € 8,00
Birra no glutine	da € 4,00

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua 0,75l	€ 3,00
Bibite	€ 3,50



Accoglienza e Servizio € 3,00



Cerca sempre di essere
come la forchetta:
brillante, sottile e pungente,
ma soprattutto
posata.

G. B.

