



MENU

GUSTO E ATMOSFERA



Antipasti



Carpaccio di manzo alle erbe di montagna,
maionese al pino mugo e cappuccio rosso (3, 10)
16,00

Polentina rustica con finferli,
e salame di selvaggina (7, 12)
15,00

Tartare di manzo a modo mio
con crostini di puccia e burro alle erbe (1, 3, 7)
17,00

Millefoglie di baccalà mantecato all'aneto
con pomodorini confit gialli, rossi e menta (4, 7)
15,00

Lombetto affumicato di montagna
con formaggi delle Dolomiti con confetture (7, 12)
18,00

Julienne di carciofi
con sedano, capperi, uvetta e scaglie di Stravecchio (7, 9, 12)
14,00

Primi

Casunziei alla Cadorina al burro fuso di malga, salvia,
semi di papavero e ricotta affumicata di malga (1, 7)
16,00

Pacchero artigianale alla crema di asparagi,
cialda di speck e mandorle (1, 7, 8)
15,00

Tagliolini al nero di seppia, burro salato e bottarga (1, 4, 7, 14)
16,00

Zuppa di montagna (1, 9)
13,00

Tagliatelle al farro fatta a mano con ragù di capriolo,
e finferli (1, 9)
17,00

Gnocchetti alle rape rosse mantecato al Blu di Capra
e erba cipollina (1, 7)
18,00



Secondi



Il nostro Black Angus (220 g) con patate saltate al timo (-)
24,00

Cavolfiore scottato alle spezie con verdure grigliate (-)
17,00

Il nostro panino (possibilità gluten-free)
Pastin (200g), finferli, pancetta, formaggio Dobbiaco
e maionese alle erbe con patate dippers (1, 3, 7, 10)
19,00

Galletto cotto a bassa temperatura
con patate al timo e maio alle erbe (3, 10)
23,00

Costicine di agnello alle erbe di montagna
con spinacino fresco e composta di frutti rossi (12)
26,00

Spezzatino di cervo su specchio di polentina morbida (9, 12)
24,00

Insalatone

Cadorina
Misticanza, schiz, dadolata di puccia, patate,
frutti rossi e noci (1, 7, 8)
15,00

Fresca
Misticanza, cipolla, schiz, olive, cetriolo e salsa allo yogurt greco (7)
13,00

Caprese
Burrata, pomodoro, basilico e rucola (7)
13,00

Caesar salad
Misticanza, pomodorini, scaglie di Stravecchio, pollo alla griglia, salsa
allo yogurt e erbette, puccia (1, 7)
15,00

Accoglienza e Servizio € 3,00



Dolci



Tiramisù della tradizione (1, 3, 7)

8,00

Strudel di mele con gelato alla vaniglia (1, 7, 8)

9,00

Semifreddo "Fantasia di montagna" (3, 7, 8)

9,00

Crema Catalana (3, 7)

8,00

La torta di Paola (1, 3, 7, 8)

9,00

Pera cotta a bassa temperatura al vino rosso,
con crumble di biscotto e gelato alla vaniglia (1, 7, 12)

9,00

LEGENDA ALLERGENI (Reg. UE 1169/11)

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova

4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte e derivati

8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Semi di sesamo 12 Anidride solforosa e solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

ALLERGENI E INTOLLERANZE

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina non è possibile escludere contaminazioni crociate. I nostri piatti possono quindi contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Alcuni prodotti, se necessario, possono essere sottoposti a processo di abbattimento.



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 Orestyadi

VINI BIANCHI

da € 5,00

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

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene € 4,00
Trento Doc - 1223 Cantina Micheli € 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 € 5,00 a € 8,00
Birra senza glutine da € 4,00

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua 0,75l € 3,00
Bibite € 3,50





Benvenuti dove il gusto
incontra la passione.
Entrate come ospiti,
uscite da amici.

G. B.

