



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 Cervo (7, 12)
15,00

Tartare di manzo con crostini di puccia
e burro alle erbe e radicchio marinato (1, 3, 7)
17,00

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

Tartare di tonno all'aneto con crema di burrata
con pomodorini confit gialli e menta (4, 7)
22,00

Primi

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

Pacchero artigianale ai due pomodori e basilico (1, 7, 8)
15,00

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 mantecati al Blu di Capra
e erba cipollina (1, 7)
18,00



Secondi



Il nostro Black Angus (220 g) con patata rustica e burro alle erbe (-)
24,00

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 e speck , patate,
frutti rossi e noci (1, 7, 8)
15,00

FRESCA
Misticanza, cipolla, schiz, olive, cetriolo e salsa allo yogurt greco (7)
15,00

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

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

Accoglienza e Servizio € 3,00



Pizze



MONTANARA 13,00

Pomodoro, formaggio Dobbiaco, Pastin, porcini (1, 7)

LA RUSECCO 14,00

Bufala, prosciutto crudo, funghi porcini, ricotta affumicata (1, 7)

CARTUFOLA 13,00

Fiordilatte, porchetta, cartufola, pomodori secchi (1, 7)

ALPINA 14,00

Gorgonzola, radicchio, miele, noci, speck del Cadore (1, 7, 8)

DONNA FUGATA 14,00

Pomodoro, fiordilatte, rucola, porchetta,
crema di senape e miele, pomodori secchi (1, 7, 10)

GIOVANNONA 14,00

Bufala, mortadella IGP, burrata DOP, crema di pistacchio (1, 7, 8)

PRIMAVERA 13,00

Pomodoro, zucchine, speck , uovo, grana in cottura (1, 3, 7)

BURRATA 13,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo,
burrata DOP, basilico (1, 7)

SAN MARTINO 13,00

Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante,
cipolla, olive taggiasche (1, 7)

ESSENZA DI MONTAGNA 15,00

Fiordilatte, pomodoro, Pastin di montagna,
erbe di campo, Blu di Capra (1, 7)

GHIOTTA 14,00

Pomodoro, Pastin, radicchio, patate al forno, bufala (1, 7)

COSTAPIANA 12,00

pomodoro, mozzarella , ortica e ricotta fresca (1,7)



Pizze



BOSCO 14,00

Fiordilatte, pomodoro, prosciutto al ginepro, porcini,
schiz e finferli (1, 7)

MARGHERITA 9,00

Pomodoro, fiordilatte, basilico (1, 7)

CALZONE CLASSICO 12,00

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto (1, 7)

CINQUE SALUMI 15,00

Pomodoro, fiordilatte, pancetta, speck,
porchetta, bresaola, prosciutto crudo (1, 7)

SAPORITA 13,00

Pomodoro, fiordilatte, salamino, peperoni al forno, acciughe (1, 7)

VEGETARIANA 14,00

Pomodoro, fiordilatte, peperoni, zucchine, melanzane, cipolla,
pomodorini (1, 7)

MONTEZUCCO 13,00

mozzarella, pancetta , noci , pomodori secchi, patate forno (1,7,8)

COLMAO 14,00

Pomodoro, stracciatella di Burrata, acciughe,
cartufola, pomodorini gialli e rossi (1, 4, 7)

PIAN DEL VAL 14,00

Pomodoro, fiordilatte, rucola, bresaola,
scaglie Grana Padano (1, 7)

DOLOMITI 14,00

Fiordilatte, pomodoro, schiz, finferli,
speck e crema di fichi (1, 7)

CARAMELLATA 14,00

Fiordilatte, bufala, tonno, cipolla caramellata,
basilico, pomodorini gialli (1, 7)



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 Orestiadì

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
soave classico - Sandro de Bruno

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene	€ 4,00
Trento Doc - 1223 Cantina Micheli	€ 8,00
Metodo Classico -	€ 9,00
Alta langa - Franciacorta	€ 12,00

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
succo Mela o Arancia	€ 4,00



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

frutta di stagione
con crumble di biscotto e gelato alla vaniglia (1, 7, 12)
8,00

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.





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

G. B.

