

MENU

CLASSICO ITALIANO

CLASSIC ITALIAN MENU

ANTIPASTI - STARTERS

Insalatina tiepida di Cappuccio / Warm Cabbage Salad

Cappuccio al cumino in agrodolce con dadolata di Speck scottato, noci e fonduta di Pecorino / *Sweet and sour cumin cabbage with pan-seared speck, walnuts and Pecorino fondue* *7.8

€ 16

Insalatina di Carciofi freschi / Fresh Artichoke Salad

Carciofi freschi, mandorle tostate, scaglie di Padano con olio d'oliva Bio, Zenzero, Limone e melograno / *Fresh artichokes with toasted almonds, Grana Padano shavings, organic olive oil, ginger, lemon and pomegranate* *8

€ 18

Prosciutto Crudo Dop e Burrata / PDO Cured Ham and Burrata Cheese

Crudo Dop, burrata, misticanza, gocce di balsamico / *PDO cured ham, burrata cheese, mixed lettuce and balsamic vinegar drops**7

€ 18

Gamberi sfumati al Brandy / Brandy Sautéed Prawns *2

Gamberi scottati al Brandy con le verdure, crema di patate e chips di Speck / *Prawns sautéed in brandy with vegetables, creamed potatoes and speck chips*

€ 16

Sformatino al Radicchio / Radicchio Timbale

Sformatino di radicchio con Mousse di noci e Padano / *Radicchio timbale with walnut and Grana Padano mousse* *3.7.8

€ 16

Parmigiana di Melanzane / Aubergine Parmigiana

Pomodoro, mozzarella e melanzane / *Tomato sauce, mozzarella, aubergine* *7

€ 16

PRIMI - FIRST COURSES

Risotto / Risotto

Tradizionale Vialone Nano dal cuore Veronese / *Traditional Vialone Nano rice from Verona* *1.2.4.7.8.9.14

€ 16

Spaghetti alla Carbonara / Spaghetti Carbonara

Crema di uovo e Pecorino, guanciale, pepe / *Creamy egg and Pecorino sauce, pork cheek, pepper* *1.3.7

€ 16

Spaghetti con Pomodorino Giallo / Spaghetti with Yellow Cherry Tomatoes

Colatura e Alici di Calabria, capperi, olive taggiasche, gratin di pistacchio / *Anchovies from Calabria, yellow cherry tomatoes, capers, Taggiasche olives and pistachio gratin* *1.3.8

€ 16

Gnocchi di Ricotta fatti in casa / Homemade Ricotta Gnocchi

Con radicchio e pancetta, sfumato al vino rosso / *With radicchio and bacon, reduced with red wine**1.3.7

€ 16

MENU

CLASSICO ITALIANO

CLASSIC ITALIAN MENU

SECONDI - MAIN COURSES.

Guancia di Manzo / Slow-cooked Beef Cheek

Con la polentina morbida e verdure alla julienne / Served with creamy polenta and julienne vegetables *9.12

€ 22

Faraona in padella agli agrumi / Pan-fried guinea fowl with citrus sauce

Con gli spinaci al burro e patate / Served with spinach in butter and potatoes *7.9

€ 22

Bisteccone di Manzo agli aromi / The Big Beef Steak

400 gr circa - Con verdure alla griglia, patate con salsa Bernese a parte / About 400 g - served with grilled vegetables, potatoes and B ernaish sauce *3.7.9

€ 30

Costolette di Agnello / Lamb Chops

Alle erbe con verdure e patate / Seasoned with herbs and served with vegetables and potatoes

€ 30

Grigliata mista 400-500 gr / Mixed Grill 400-500 g

Manzo, Agnello, Cervo, Maiale con verdure alla griglia e patate / Beef, lamb, venison and pork with grilled vegetables and potatoes *3.7

€ 45

Insalatona di Pollo ai lamponi / Chicken and Raspberry Salad

Insalatona con bocconcini di pollo speziati, noci, Padano e pomodorini / Salad with spicy chicken, walnuts, Grana Padano cheese and cherry tomatoes *7.8.12

€ 18

CONTORNI - SIDE DISHES.

Verdure alla Griglia - Insalata Mista / Grilled Vegetables - Mixed Salad

€ 8

Spinaci al burro / Spinach in butter *7

€ 7

Polenta di Storo / Storo Polenta

€ 5

Patate all'Ampezzana / Traditional Ampezzo potatoes sautéed with onions and speck

€ 7

Carciofi trifolati / Sautéed artichokes *12

€ 8

MENU

DEGUSTAZIONE LADINO

LADIN TASTING MENU

€ 45

ANTIPASTI - STARTERS

Assaggio di Speck con la Zuppa d'Orzo / Barley Soup with a Speck Garnish *1.7.9

PRIMI - FIRST COURSES (a scelta / of your choice)

Casunziei all'Ampezzana / Traditional Ampezzo Ravioli

Ripieni alle rape rosse, burro fuso, semi di papavero e Parmigiano / With a beetroot filling and served with melted butter, poppy seeds and Parmesan *1.7.12

> Vini in abbinamento al calice / Wine pairings by the glass *12

Bianchi / White: Ferrari Rosè Trentino Metodo Classico / Sparkling € 10
Rossi / Red: Valpolicella Veneto € 5

O / OR

Spätzle di Spinaci / Spinach Spätzle Pasta

Con fonduta di formaggi e speck / Served with cheese fondue and speck *1.3.7

> Vini in abbinamento al calice / Wine pairings by the glass *12

Bianchi / White: Vermentino di Sardegna € 5
Rossi / Red: Lagrein Alto Adige € 5

O / OR

Tagliatelle rustiche / Rustic Tagliatelle

Con il ragù di Selvaggina / With game sauce *1.3.7.9.12

> Vini in abbinamento al calice / Wine pairings by the glass *12

Bianchi / White: Friulano Collio € 4
Rossi / Red: Shiraz Lazio € 4

MENU

DEGUSTAZIONE LADINO

LADIN TASTING MENU

. SECONDI E PIATTI UNICI - MAIN COURSES (a scelta / of your choice) .

Funghi misti / Mixed Mushrooms

Con la polentina di Storo, verdure e formaggio fuso / *Served with Storo polenta, vegetables and melted cheese* *7.12

> **Vini in abbinamento al calice / Wine pairings by the glass** *12

Bianchi / *White*: Pinot Grigio Collio Fielg € 5

Rossi / *Red*: Pinot Nero Alto Adige Colterenzio € 5

O / OR

Gulasch di Cervo / Venison Goulash

Con la Polenta di Storo e Crauti al Cumino / *Served with Storo polenta and cumin-flavoured sauerkraut* *1.9.12

> **Vini in abbinamento al calice / Wine pairings by the glass** *12

Bianchi / *White*: Sauvignon Fielg Collio € 5

Rossi / *Red*: Pinot Nero St. Daniele Colterenzio € 5

O / OR

Stinco di Maiale / Pork Shank

Con polenta di Storo e crauti al cumino / *Served with Storo polenta and cumin-flavoured sauerkraut* *9.12

> **Vini in abbinamento al calice / Wine pairings by the glass** *12

Bianchi / *White*: Friulano Collio € 4

Rossi / *Red*: Merlot Riserva Collio Friuli € 6

. DESSERT .

Frittelle di mele / Apple Fritters

Con i mirtilli rossi / *Served with cranberries* *1.3.7

DEL TERRITORIO

TRADITIONAL LOCAL MENU

ANTIPASTI - STARTERS

Porcini Impanati / Deep-fried Porcini Mushrooms

Con Polenta di Storo / Served with Storo polenta *1.3.7.12

€ 18

5 Formaggi Misti e Confetture / Selection of 5 Cheeses and Preserves

Saporito delle Valli, Gravariol erborinato, Pecorino stagionato, Caprino Camembert, Caprino erborinato affinato ai mirtilli neri / Traditional mountain cheese, Gravariol blue cheese with herbs, mature Pecorino, goat Camembert, blue goat's cheese with bilberries * 7

€ 18

Ladino Maxi / Grand Ladin Platter

Il Tirtlan ricotta e spinaci, porcini impanati, 3 formaggi delle Dolomiti, Speck Cortina, lardo alle erbe, salamino affumicato di carni miste della Val Badia, e salame di Cervo, cetriolini e cren / Deep-fried 'tirtlan' pastry with ricotta and spinach filling, deep-fried porcini mushrooms, 3 cheeses from the Dolomites, speck from Cortina, herb-infused lard, smoked salami from Val Badia made with different meats, venison salami, gherkins and horseradish *1.3.7.12

€ 35

PRIMI - FIRST COURSES

Tradizionali Casunzei alle Rape Rosse / Traditional Ravioli with Beetroot

Con burro fuso, Parmigiano e semi di papavero / Served with melted butter, Parmesan and poppy seeds *1.3.7.12

€ 16

Zuppa d'Orzo / Barley Soup

Con il carrè affumicato e verdure / With smoked pork and vegetables *1.3.7.9.

€ 14

Tagliatelle rustiche al Ragù di Selvaggina / Rustic Tagliatelle with Game Sauce

*1.3.7.9.12

€ 16

DEL TERRITORIO

TRADITIONAL LOCAL MENU

SECONDI E PIATTI UNICI - MAIN COURSES

Salsiccia, Formaggio fuso e Funghi trifolati / Sausage, Melted Cheese and Sautéed Mushrooms

Con la polentina morbida di Storo / Served with creamy Storo polenta * 7.12
€ 18

Costolette di Cervo con polenta / Venison Chops with Polenta

Con la composta di mirtillo rosso e glassa di aceto balsamico / Served with cranberry preserve and balsamic vinegar glaze * 12.
€ 30

Stinco di Maiale con polenta e crauti / Pork Shank with polenta and sauerkraut *9.12

€ 22

Costolette di Agnello / Lamb Cutlets

Alle erbe con verdure grigliate e patate / Seasoned with herbs and served with grilled vegetables and potatoes
€ 30

La Wienerschnitzel con le patate All'Ampezzana e Composta di Mirtilli Rossi / Wiener Schnitzel served with traditional Ampezzo potatoes sautéed with onions and speck and cranberry preserve *1.3

€ 25

CONTORNI - SIDE DISHES

Verdure alla Griglia - Insalata Mista / Grilled Vegetables - Mixed Salad
€ 8

Spinaci al burro / Spinach in butter *7
€ 7

Polenta di Storo / Storo Polenta
€ 5

Patate all'Ampezzana / Traditional Ampezzo potatoes sautéed with onions and speck
€ 7

Carciofi Trifolati / Sautéed Artichokes *12
€ 8

Crauti / Sauerkraut
€ 6

COPERTO / SERVICE € 3

DESSERT

Frittelle di Mele con i Mirtilli Rossi
*/ Apple Pancake with Red Currant Jam *1.3.7*
€ 10

> Vini in abbinamento al calice / Wine pairing
Moscato Fior d'Arancio *12 € 4

Tiramisù classico / Classic Tiramisù *1.3.7
€ 7

> Vini in abbinamento al calice / Wine pairing
Moscato Classico*12 € 4

Sacher con la Panna / Sacher with Cream *1.3.7
€ 8

> Vini in abbinamento al calice / Wine pairing
Recioto Valpolicella *12 € 7

Strudel di Mele della tradizione a base di pasta sfoglia , Panna e Gelato Vaniglia / Apple Strudel with Cream and Vanilla Gelato *1.3.7.8
€ 9

Gelato con i Lamponi caldi / Vanilla Ice with hot Raspberry Sauce *1.3.7
€ 7

Semifreddo al Bombardino con Cioccolato fondente / Frozen Vov Dessert with dark chocolate *3.7
€ 7

Sgroppino al Limone, Prosecco, Lime, Vodka / Sgroppino (Vodka, Lemon ice, Prosecco) *7
€ 8

Formaggi erborinati con 0,5 cl di Moscato Classico / Different Flavoured Cheese and 0,5 cl Sweet Moscato Classico *7.8.12
€ 12

Ron Zacapa 23 Anos e Cioccolato Fondente / Ron Zacapa 23 Years and Dark Chocolate *7
€ 12

Seadas, tipico dolce sardo fritto, con miele / Seadas traditional Sardinian fritter *1.3.7
€ 8

DESSERT

Frittelle di Mele con i Mirtilli Rossi
*/ Apple Pancake with Red Currant Jam *1.3.7*
€ 10

> Vini in abbinamento al calice / Wine pairing
Moscato Fior d'Arancio *12 € 4

Tiramisù classico / Classic Tiramisù *1.3.7
€ 7

> Vini in abbinamento al calice / Wine pairing
Moscato Classico*12 € 4

Sacher con la Panna / Sacher with Cream *1.3.7
€ 8

> Vini in abbinamento al calice / Wine pairing
Recioto Valpolicella *12 € 7

Strudel di Mele della tradizione a base di pasta sfoglia , Panna e Gelato Vaniglia / Apple Strudel with Cream and Vanilla Gelato *1.3.7.8
€ 9

Gelato con i Lamponi caldi / Vanilla Ice with hot Raspberry Sauce *1.3.7
€ 7

Semifreddo al Bombardino con Cioccolato fondente / Frozen Vov Dessert with dark chocolate *3.7
€ 7

Sgroppino al Limone, Prosecco, Lime, Vodka / Sgroppino (Vodka, Lemon ice, Prosecco) *7
€ 8

Formaggi erborinati con 0,5 cl di Moscato Classico / Different Flavoured Cheese and 0,5 cl Sweet Moscato Classico *7.8.12
€ 12

Ron Zacapa 23 Anos e Cioccolato Fondente / Ron Zacapa 23 Years and Dark Chocolate *7
€ 12

Seadas, tipico dolce sardo fritto, con miele / Seadas traditional Sardinian fritter *1.3.7
€ 8

