

MENU'

ANTIPASTI - STARTERS

Ovetto cotto a bassa temperatura su crema di mais, funghi porcini trifolati e scaglie di tartufo nero

Low temperature cooked egg on corn cream, sautéed porcini mushrooms and black truffle flakes

*3.7.

€ 18

Prosciutto Crudo Dop e Burrata

Ham "Crudo DOP" and Burrata cheese

*7

€ 18

Carpaccio di carnesalada con mela e scaglie di grana su letto di insalatina di stagione

Salted meat carpaccio with apple, parmesan flakes and seasonal salad

*7.12

€ 18

Millefoglie di zucchine con provola affumicata e straciatella

Millefeuille of courgettes with smoked provola and straciatella cheese

*7

€ 18

Porcini Impanati su un letto di insalatina d'orto e polentina

Deep-fried Mushrooms in breadcrumbs with polenta.

*1.3.7.12

€ 18

Formaggi Misti con le sue mostarde

Cheese selection

*1.3.7.12

€ 18

Ladino Maxi

Tirtlan ricotta e spinaci, porcini impanati, 3 formaggi delle Dolomiti, Speck Cortina, lardo alle erbe, salamino affumicato di carni miste della Val Badia, salame di cervo, cetriolini e cren.

Deep-fried tirtlan stuffed with ricotta and spinach, deep-fried porcini mushrooms in breadcrumbs, 3 cheeses from the Dolomites, Cortina speck, lard with herbs, smoked salami, berries, horseradish, gherkins.

*1.3.7.12

€ 35 (per 2 persone)

PRIMI - FIRST COURSES.

Zuppa d'Orzo con il carrè affumicato e verdure

Barley Soup with smoked carrè and vegetables.

*1.7.9.12

€ 14

Crema di patate e zenzero con veli di puccia

Potatoes and ginger soup with traditional bread

*1.9

€ 14

Risotto Vialone Nano del giorno **chiedere la ricetta del giorno*

Traditional Vialone Nano rice /ask for the daily recipe

€ 16

Spaghetti alla Carbonara

Carbonara Spaghetti

*1.3.7

€ 16

Scialatielli artigianali con pomodorini marinati, limone, pecorino e pinoli tostati

Fresh pasta " Scialatielli" with marinated cherry tomatoes, lemon, pecorino cheese and toasted pine nuts

* 1.3.7.8.12

€ 16

**Tradizionali Casunziei alle Rape Rosse con burro fuso
Parmigiano e semi di papavero**

*Beetroot traditional Ravioli with melted butter, Parmesan and poppy seeds. *1.3.7.12*

€ 16

Tagliatelle rustiche di segale al Ragù di Selvaggina

Rustic Tagliatelle with wildgame meat sauce

*1.3.7.12

€ 16

Spätzle ai mirtilli con pomodori secchi, speck delle dolomiti e basilico

Blueberry Spätzle with Dried Tomatoes, Dolomite Speck and Basil

*1.3.7.12

€ 16

SECONDI - MAIN COURSES.

Salsiccia, Formaggio fuso, Funghi trifolati con polentina morbida *Sausage, melted Cheese, Mushrooms with polenta*

* 1.7.12

€ 20

Wienerschnitzel (cotoletta) con le patate All'Ampezzana e Composta di Mirtilli Rossi

Wiener Schnitzel with Sauteed Potato Ampezzana style with onions and Speck, with lingonberry jam

*1.3.5.7

€ 25

Stinco di Maiale con polenta

Pork Shank with polenta

*7.9.10

€ 25

Costolette di Cervo con polenta e composta di mirtillo rosso

Deer Cutlets with polenta with lingonberry jam

*7.12

€ 35

Tagliata di petto d'anatra glassata soia e miele con spinaci e patate

Sliced duck breast glazed with soy and honey with sautéed potatoes and spinach.

*6.7.10.12

€ 25

Bisteccone di Manzo agli aromi 400 gr circa con verdure e patate saltate

The Big Beef steak about 400 gr – With potatoes and vegetables.

*7

€ 30

Piatto Vegetariano (verdure di stagione alla griglia, polenta, funghi misti trifolati e formaggio Dobbiaco)

Vegetarian dish (grilled seasonal vegetables, polenta, sautéed mixed mushrooms and Dobbiaco cheese)

*7.12

€ 22

Frittelle di ceci e patate in tempura con dressing al limone (Vegano)

Chickpea and potato tempura fritters with lemon dressing (Vegan)

*5.12

€ 20

Dolom'eats Burger

(hamburger di scottona, formaggio Dobbiaco, bacon, uova, rapa rossa, cipolla, insalata, pomodoro) con contorno di patate dippers

(Scottona patty, Dobbiaco cheese, bacon, eggs, onion, lettuce, tomato, beetroot) with a side of french fries

***1.3.5.7.9.12 €22**

INSALATE - SALAD

Insalata di pollo

insalata verde, crostini di pane, grana padano, pollo alla piastra, salsa Worcestershire

Cesar Salad green salad, bread croutons, parmesan, grilled chicken, Worcestershire sauce

**1.7.12*

€ 17

Insalata Condiglione

insalata verde, patate, fagiolini, uova sode, pomodori, acciughe, tonno, olive

Green salad, potatoes, green beans, hard boiled eggs, tomatoes, anchovies, tuna, olives

**3.4.7*

€ 17

Insalata Caprese al pesto

pomodoro, mozzarella di bufala. origano, pesto genovese

tomato, buffalo mozzarella cheese, oregano, Genoese pesto

**7.8*

€ 17

CONTORNI - SIDE DISHES.

Verdure alla Griglia / Grilled Vegetables

€ 8

Insalata mista / Mixed salad *7

€ 7

Spinaci al burro / Butter spinach *7

€ 7

Polenta di Storo/ Polenta *7

€ 5

Funghi misti trifolati/ Sautéed mixed mushrooms *7.12

€ 8

Patate fritte dippers / Dippers fries *5

€ 7

Patate all'Ampezzana / Ampezzana style potatoes with onions and Speck *7.12

€ 7

COPERTO / SERVICE € 3

.DESSERTS.

Tiramisù classico

*1.3.7.12

€ 9

Strudel di Mele con Panna e Gelato alla Vaniglia

Apple Strudel with Cream and Vanilla Ice

*1.3.7.12

€ 9

Semifreddo all'amarena con salsa allo yogurt e crumble di amaretti

Black cherry semifreddo with yogurt sauce and amaretti crumble

*1.3.7.12

€ 8

Gelato con lamponi caldi

Vanilla Ice with hot Raspberry Sauce

*7.12

€ 7

Sacher con la Panna

Sacher with Cream

*1.3.7.12

€ 8