

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

Tortino di patate e carciofi con fonduta di formaggio di malga

Potatoes and artichokes tart with cheese fondue

*1.3.7.

€ 18

Carpaccio di carne salada 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

Millefeuille of courgettes with smoked provola

*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 e panbrioche

Cheese selection with fruit mustards and homemade bread

*1.3.7.10.12

€ 20

Ladino Maxi

Tirtlan ricotta e spinaci, porcini impanati, panbrioche, formaggi delle Dolomiti, Speck Cortina, lardo alle erbe, salamino affumicato di carni miste della Val Badia, salame di cervo, cetriolini, cren e giardiniera
Deep-fried tirtlan stuffed with ricotta and spinach, deep-fried porcini mushrooms in breadcrumbs, cheeses from the Dolomites, Cortina speck ham, lard with herbs, smoked salami, berries, horseradish, gherkins.

*1.3.7.12

€ 36 (per 2 persone)

. PRIMI - FIRST COURSES .

Zuppa d'Orzo con carrè affumicato e verdure

Barley Soup with smoked loin and vegetables.

*1.7.9.12

€ 14

Minestrone di verdure (vegano)

Traditional Italian vegetables soup (vegan)

*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

Gnocchi di ricotta e puzzone di Moena con speck e radicchio

Local mountain cheese gnocchi with speck ham and radish

* 1.3.7

€ 20

Casunzei tradizionali ampezzani 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*

€ 18

Tagliatelle di segale al Ragù di Selvaggina

Rye Rustic Tagliatelle with deer meat sauce

*1.3.7.12

€ 16

Spätzle al pomodoro con Luganega e zucca

Tomato Spätzle with local Sausage and Pumpkin

*1.3.7.9.12

€ 16

. SECONDI - MAIN COURSES .

Salsiccia, Formaggio fuso, Funghi trifolati con polentina morbida

Sausage, melted Cheese, Mushrooms with polenta

*1.7.12

€ 22

Wienerschnitzel (cotoletta di tacchino) con patate al forno e Composta di Mirtilli Rossi

Turkey Wiener Schnitzel with roasted Potatoes and lingonberry jam

*1.3.5.7

€ 25

Petto d'anatra glassato alla soia e miele con spinaci e patate all'ampezzana

Sliced duck breast glazed with soy and honey with sautéed Ampezzana potatoes (speck ham and onion) and spinach.

*6.7.10.12

€ 25

Tagliata di Cervo su letto di insalata mista di stagione, con zucca saporita e composta di mirtillo rosso

Slices venison meat with seasonal salad, pumpkin and lingonberry jam

€ 30

Lombatina di agnello alle erbe di montagna con polenta

Lamb loin with mountain herbs and polenta

*12

€ 35

Bisteccone di Manzo agli aromi con patate al forno

The Big Beef steak with roasted potatoes

*7

€ 35

Costine di maiale cotte a bassa temperatura laccate in salsa barbecue con patate dippers

Slow-cooked pork ribs glazed in barbecue sauce with dippers Fries

*7.8.12

€ 25

SECONDI - MAIN COURSES.

Stinco di maialino al cumino con cotenna croccante e polenta

Cumin-scented pork shank with crispy rind and polenta

*7.9.10.12

€ 25

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 patate dippers

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

*1.3.5.7.9.1

€22

INSALATE - SALAD

Insalata di pollo

insalata verde, crostini di pane, grana padano a scaglie, petto di pollo, pomodorini, salsa Ceaser

Green salad with chicken breasts, bread croutons, parmesan, cherry tomatoes, Ceaser sauce

*1.7.12

€ 18

Insalata tiepida di Treviso

Radicchio tiepido di Treviso, speck, aceto balsamico

Warm Treviso radish, speck ham, balsamic vinegar

*3.4.7

€ 18

Insalata Caprina

Indivia Scarola riccia, pomodorini, capperi, olive taggiasche, noci, caprino tiepido

Curly escarole, cherry tomatoes, capers, Taggiasca olives, walnuts, warm goat's cheese

*7.8

€ 18

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

Patate fritte dippers / Dippers fries

*5

€ 7

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

*7.12

€ 7

Patate al forno profumate al timo / Thyme-flavored potatoes

€ 7

.DESSERTS.

Tiramisù classico

*1.3.7.12

€ 9

Strudel di Mele con Panna e Salsa alla Vaniglia

Apple Strudel with whipped cream and Vanilla cream sauce

*1.3.7.12

€ 10

Semifreddo al croccante con crema al Bayles

Crunchy semifreddo with Bayles cream

*3.5.7.8.11.12

€ 10

Gelato con lamponi caldi

Vanilla Ice-cream with hot Raspberry Sauce

*7.12

€ 9

Frittelle di mele

Apple Fritters

*1.3.7.8.12

€ 10

Tortino Linzer al grano saraceno con crema al limone

Buckwheat Linzer tart with lemon cream

*1.3.5.7.8.12

€ 10

COPERTO / COVER CHARGE € 5

Rivolgersi al personale di sala circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze / Please ask the staff regarding the ingredients or products that may cause allergies or intolerances