

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

*3.7.12

€ 19

Prosciutto Crudo Dop e Burrata

Ham "Crudo DOP" and Burrata cheese

*7.12

€ 19

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

€ 19

Millefoglie di zucchine con provola affumicata

Millefeuille of courgettes with smoked provola

*7

€ 19

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

Deep-fried Mushrooms in breadcrumbs with polenta

*1.3.7.5.12

€ 20

Formaggi Misti con le sue mostarde e panbrioche

Cheese selection with fruit mustards and homemade bread

* 1.7.10.12

€ 22

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.

* 1.3.5.7.12

€ 37 (per 2 persone)

PRIMI - FIRST COURSES.

Zuppa d'Orzo con carrè affumicato e verdure

Barley Soup with smoked loin and vegetables.

*1.9.12

€ 15

Crema di carote profumata all'aneto con panna acida e crostini

Dill-flavored carrot cream with sour cream and croutons

*1.7.9

€ 15

Risotto Vialone Nano del giorno *chiedere la ricetta del giorno

*Traditional Vialone Nano rice *ask for the daily recipe*

€ 19

Spaghetti alla Carbonara

Carbonara Spaghetti

*1.3.7

€ 18

Scialatielli artigianali con pomodorini marinati, limone, pecorino e basilico

Fresh pasta "Scialatielli" with marinated cherry tomatoes, lemon, pecorino cheese and basil

* 1.3.7.

€ 18

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*

€ 18

Tagliatelle di segale al Ragù di Selvaggina

Rye Rustic Tagliatelle with deer meat sauce

*1.3.6.7.10.12

€ 18

Spätzle agli spinaci con burro di malga, speck delle dolomiti, scaglie di grana e crumble di peperone 'crusco'

Spinach spätzle with alpine butter, Speck Ham, parmesan Flakes and 'crusco' pepper crumble

*1.3.7.12

€ 18

SECONDI - MAIN COURSES.

Wienerschnitzel (cotoletta di tacchino) con patate fritte dippers e Composta di Mirtilli Rossi

Turkey Wiener Schnitzel with dippers fries and lingonberry jam

*1.3.5.7.8

€ 25

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

Sliced duck breast glazed with soy and honey with Ampezzana potatoes and spinach

*6.7.12

€ 25

Tagliata di Cervo con spinaci al burro

Slices venison meat with Spinach

*7

€ 30

Bisteccone di Manzo ai ferri circa 400 gr. con patate al forno

The Big Beef steak about 400 gr. with roasted potatoes

€ 40

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

*5.8.10.12

€ 25

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

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

*7.12

€ 25

Aggiungi salsiccia - Add sausage € 8

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

Chickpea and potato tempura fritters with lemon dressing (Vegan)

*1.5.8.10.12

€ 22

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

€25

INSALATE - SALAD

Insalata di pollo

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

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

*1.3.6.7.8.10.12

€ 18

Insalata Caprese al pesto

pomodoro, mozzarella di bufala, origano, pesto genovese

tomato, buffalo mozzarella cheese, oregano, Genovese pesto

*5.7.8

€ 18

Insalata Caprina

Spinacino, pomodorini, capperi, olive taggiasche, noci, caprino tiepido

Baby spinach, cherry tomatoes, capers, Taggiasca olives, walnuts, warm goat's cheese

*7.8.12

€ 18

CONTORNI - SIDE DISHES .

Verdure alla Griglia / Grilled Vegetables

€ 10

Insalata mista / Mixed salad

€ 7

Spinaci al burro / Spinach with butter *7

€ 8

Patate al forno / Roasted potatoes *7

€ 8

Funghi misti trifolati / Sautéed mixed mushrooms *7.12

€ 10

Polenta / Polenta *7

€ 7

Patate fritte dippers / Dippers fries *1.5.8

€ 7

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

€ 7

.DESSERTS.

Tiramisù classico

*1.3.7.10.12

€ 10

Strudel di Mele con Panna e Salsa alla Vaniglia

Apple Strudel with whipped cream and Vanilla cream sauce

*1.3.5.7.8.12

€ 10

Semifreddo alla menta con coulis di cioccolato

Mint semifreddo with chocolate coulis

*3.7.12

€ 10

Gelato con lamponi caldi

Vanilla Ice-cream with hot Raspberry Sauce

*7.12

€ 9

Cheese cake al limone con salsa ai frutti di bosco

Lemon cheesecake with berry sauce

*1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.12

€ 10

Tortino Caprese con crema al limoncello

Caprese cake with limoncello 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