Per iniziare

QUENELLE
Ricotta di malga, miele Biologico Az. agricola Christian Forte e mandorle croccanti **7|13**
12,00

STRUDEL SALATO
Cipolle rosse caramellate e fonduta di stracchino stagionato del caseificio Piccolo Brite di Cortina **1|3|7**
12,00

TARTARE
Di barbabietola, mousse delicata al gorgonzola ed erba cipollina **|7**
12,00

INSALATINA TIPICA
Di cavolo cappuccio di Vinigo, speck Carpano croccante e cumino
12,00

SELEZIONE DI AFFETTATI
14,00

SELEZIONE DI FORMAGGI
Dal caseificio Piccolo Brite e composte biologiche di Alta quota in conserva **|7**
16,00

CARPACCIO
Di cervo, frutti rossi, nocciole e germogli **|13**
16,00

Primi piatti

CASUNZIEI
Ravioli tipici ripieni di rape rosse, burro nocciola e semi di papavero **1|3|7**
14,00

CANEDERLI
Della casa al formaggio, pressati e piastrati **1|3|7**
15,00

CANEDERLI
Della casa allo speck con cappucci alla cadorina **1|3|7**
15,00

TAGLIATELLE
All'uovo della casa, ragù di manzo nostrano cotto a bassa temperatura **1|3|8**
15,00

GNOCCHI
Di rapa rossa, burro fuso e ricotta affumicata Az. agricola Talamini **1|7**
15,00

SPAGHETTINO
Della tradizione ampezzana alle cipolle e pane croccante **1|7|**
14,00

PACCHERO
Salsiccia nostrana, finocchietto selvatico e pecorino **1|7|8**
16,00

ZUPPA DEL GIORNO
13,00

Secondi piatti

STINCO
Di maiale al forno con erbe aromatiche
21,00

GULASH
Di manzo nostrano e polenta bianca arrostita **1|7|8**
24,00

POLIPO
In doppia cottura su crema di ceci al rosmarino **4|14**
27,00

FILETTO
Di manzo nostrano alla piastra **
32,00

ROLLÉ
Di coniglio, erbe aromatiche e salsiccia, con il suo fondo **|3**
22,00

GUANCIA
Di vitello brasata al Lagrain, bacche di ginepro e chiodi di garofano **7|8**
25,00

Contorni

PORCINI trifolati **|7**
8,00

POLENTA bianca arrostita **|1**
6,00

PATATE saltate all'ampezzana **|7**
6,00

CRAUTI rossi in agrodolce
6,00

INSALATA mista
6,00

Le bevande

ELENCO ALLERGENI:

1) ***CEREALI*** *contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati*

2) ***CROSTACEI*** *e prodotti a base di crostacei*

3) ***UOVA*** *e prodotti a base di uova*

4) ***PESCE*** *e prodotti a base di pesce*

5) ***ARACHIDI*** *e prodotti a base di arachidi*

6) ***SOIA*** *e prodotti a base di soia*

7) ***LATTE*** *e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*

8) ***SEDANO*** *e prodotti a base di sedano*

9) ***SENAPE*** *e prodotti a base di senape*

10) ***ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI*** *in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale*

11) ***SEMI DI SESAMO*** *e prodotti a base di semi di sesamo*

12) ***LUPINI*** *e prodotti a base di lupini*

*13)****FRUTTA A GUSCIO*** *come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti*

14) ***MOLLUSCHI*** *e prodotti a base di molluschi*

NB. Per eventuali informazioni sugli allergeni vi preghiamo di rivolgervi al nostro staff.

Coperto e servizio
4,00 cad

** *escluso dalle scelte mezza pensione clienti hotel*

MENÙ