

MENU

DEL TERRITORIO

TRADITIONAL MENU

. ANTIPASTI - STARTERS .

Antipasto Ladino / Ladino Starter

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 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

€ 32

Porcini Impanati / Deep-fried Mushrooms

Sul letto di Insalatine d'Orto e Polentina. / *In breadcrumbs with Polenta.* * 1.3.7.12

€ 18

5 Formaggi Misti e Confetture / 5 Cheese selection

Saporito delle Valli, Gravariol erborinato, Pecorino stagionato, Caprini Camembert, Caprino erborinato affinato ai mirtilli neri. / *Traditional mountain cheese, Blu with Herbs, Sheep cheese, Got Camembert, Blu Goat cheese with blueberries.* * 1.3.7.12

€ 18

. PRIMI - FIRST COURSES .

Tradizionali Casunzei alle Rape Rosse / Traditional Ravioli with Beetroot

Con burro fuso Parmigiano e semi di papavero. / *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 carrè and vegetables.* *1.3.7.12

€ 10

Tagliatelle rustiche al Ragù di Selvaggina / Rustic Tagliatelle with wildgame meat sauce

*1.3.7.12

€ 16

SECONDI E PIATTI UNICI - MAIN COURSES

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

Con la polentina morbida. / *With polenta and vegetables.* * 1.3.7.12

€ 18

Costolette di Cervo / Deer Cutlets

Con la composta di mirtillo rosso. / *With lingonberry jam.* * 1.3.7.12

€ 28

Stinco di Maiale / Pork Shank

600 gr circa. / *About 600 gr.* *1.3.7

€ 20

Costolette d'Agnello / Lamb Cutlets in Herbs

Alle erbe con verdurine e patate saltate. / *With vegetables potato tower.* *3.7

€ 30

La Wienerschnitzel con le patate All'Ampezzana e Composta di Mirtilli Rossi / The Wiener Schnitzel with Potato Ampezzana style Sauteed with

onions and Speck, Jam *1.3.7

€ 20

CONTORNI - SIDE DISHES

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

€ 8

Spinaci al burro / Butter spinach

€ 6

Polenta / Polenta

€ 4

Patate all'Ampezzana / Ampezzana Style potatoes with Onions and Speck

€ 7

Carciofi Croccanti Saltati / Sauteed Artichokes

€ 8

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 e chips, noci e fonduta di Pecorino. / *Cabbage salad with Speck salted, nuts and Pecorino cheese cream.* *7.8

€ 14

Insalatina di Carciofi freschi / Fresh Artichokes Salad

Carciofi freschi mandorle tostate scaglie di Padano con olio di olivo zenzero e melograno / *Fresh Artichokes, Padano, toasted Almonds, Ginger, Olive Oil Bio, Lemon, Pomegranate*

€ 18

Prosciutto Crudo Dop e Burrata / Ham and Burrata cheese

Crudo Dop, burrata, misticanze, gocce di balsamico.
/ *Ham, mix salad, burrata cheese and balsamic drops.* *7

€ 18

Gamberi sfumati al Brandy / Prawns sautéed with Brandy

Gamberi scottati al Brandy con le verdure, crema di patate e chips di Speck.
/ *Prawns sautéed in Brandy with vegetables, chips of Speck and potato cream.*

*2.3

€ 16

Sformatino al Radicchio / Red Chicory Timbale

Sformatino di radicchio con Mousse di noci e Padano

€ 14

Parmigiana di Melanzane / Eggplant Parmigiana

Tomato, mozzarella, eggplant. *7

€ 16

. PRIMI - FIRST COURSES .

Risotto / Risotto

Tradizionale Vialone Nano dal cuore Piemontese.

/ *Traditional Vialone Nano from the heart of Veneto.* *1.2.4.7.14

€ 16

Spaghetti alla Carbonara / Spaghetti Carbonara

*1.3.7

€ 16

Spaghetti con Pomodorino Giallo / Spaghetti with Anchovies

Colatura e Alici di Calabria, olive taggiasche, gratin di pistacchio.

/ *Yellow tomatoes, olives and pistachio.* *1.3.8

€ 16

Ravioli fatti in Casa / Homemade Ravioli

Culurgiones di patate, ricotta e menta saltati al pomodoro e crema di

Pecorino sardo. / *Culurgiones - potato ravioli stuffed with ricotta cheese, mint, tomato sauce and cream and Pecorino cheese.* *1.3.7

€ 16

CLASSICO ITALIANO

CLASSIC ITALIAN MENU

SECONDI - MAIN COURSES.

Guancia di Manzo / Slow cooked beef cheek

Con la polentina morbida e verdure. / *With polenta and vegetables.* *3.7

€ 22

Faraona in padella agli agrumi / Guinea-fowl Breasts

Con gli spinaci e patate. / *With sautéed potatoes and spinach.* *3.7

€ 20

Bisteccone di Manzo agli aromi / The Big Beef steak

400 gr circa - Con verdure e patate saltate. / *About 400 gr - With potatoes and vegetables.* *1.3.7

€ 28

Costolette di Agnello / Lamb Cutlets in Herbs

Alle erbe con verdure e patate saltate. / *With vegetables potato tower.* *3.7

€ 28

Grigliata mista 400-500 gr / Grilled Meats 400-500 gr

Manzo, Agnello, Cervo, Maiale. / *Beef, Lamb, Deer, Pork.* *3.7

€ 45

Insalatona di Pollo ai lamponi / Big Salad

Insalatona con bocconcini di pollo speziati, noci, Padano e pomodorini.
/ *Big salad with spiced grilled chicken, nuts, Parmesan flames and cherry tomatoes.* *7.8

€ 17

CONTORNI - SIDE DISHES.

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

€ 8

Spinaci al burro / Butter spinach

€ 6

Polenta / Polenta

€ 4

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

€ 7

Carciofi croccanti / Saltati sauteed artichokes

€ 8

COPERTO / SERVICE € 3

MENU

DEGUSTAZIONE LADINO

LADINO TASTING MENU

* 1.3.7.12

€ 40

. ANTIPASTI - STARTERS .

Assaggio di Speck con la Zuppa d'Orzo / *Speck and Barley Soup*

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

Casunziei all'Ampezzana / Ravioli all'Ampezzana

Ripieni alle rape rosse, burro fuso papavero e Pa. / *Stuffed with red beet, melted butter poppy and Parmesan.*

> **Vini in abbinamento al calice / Connecting Wines at Glass**

Bianchi / *Whites*: Ferrari Rosè Trentino Metodo Classico / Sparkling € 7

Rossi / *Reds*: Valpolicella Veneto € 4

O / OR

Spätzle di Spinaci / Spinach Dumplings

Con fonduta di formaggi e speck. / *With cheeses and sauteéd speck.*

> **Vini in abbinamento al calice / Connecting Wines at Glass**

Bianchi / *Whites*: Vermentino di Sardegna € 5

Rossi / *Reds*: Lagrein Alto Adige € 5

O / OR

Tagliatelle rustiche / Rustic Tagliatelle

Con il ragù di Selvaggina. / *With wild ragù.*

> **Vini in abbinamento al calice / Connecting Wines at Glass**

Bianchi / *Whites*: Friulano Collio € 4

Rossi / *Reds*: Shiraz Lazio € 4

MENU

DEGUSTAZIONE LADINO

LADIN TASTING MENU

* 1.3.7.12

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

Misto Finferli e Porcini / Mushrooms

Con la polentina, verdure e formaggio fuso. / *With polenta, vegetables and melted cheese.*

> **Vini in abbinamento al calice / Connecting Wines at Glass**

Bianchi / *Whites*: Pinot Grigio € 5

Rossi / *Reds*: Pinot Nero Alto Adige € 5

O / OR

Gulasch di Cervo / Deer Goulasch

Con la Polenta e Crauti al Cumino. / *With polenta and sauerkraut.*

> **Vini in abbinamento al calice / Connecting Wines at Glass**

Bianchi / *Whites*: Sauvignon Collio € 5

Rossi / *Reds*: Chianti Classico Toscana € 5

O / OR

Stinco di Maiale / Pork Shank

Con polenta e crauti al cumino. / *With polenta and cabbage salad with aniseed.*

> **Vini in abbinamento al calice / Connecting Wines at Glass**

Bianchi / *Whites*: Friulano Collio € 4

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

. DESSERT .

Frittelle di mele / Traditional apple pancakes

Con i mirtilli rossi. / *With red currant jam.*