



DALLA CUCINA

IL CARCIOFO

carciofo fresco, fonduta di malga, spinaci e
tartufo del Cadore
13.00 euro

IL PASTIN CHE NON TI ASPETTI..

pastin, patata, cipolla caramellata, senape, miele,
pastin, patata, zenzero, limone, mayo al curry
pastin, patata, blu 61, mirtilli
pastin, patata, stiora e funghi
10.00 euro

I "RADICI E FASOI"

radicchio, fagioli di Lamon e
guancia croccante
5.00/8.00 euro porz. picc/grande

IL CADORE

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA TERRA CADORINA,
MIELE E MOSTARDE, PANE CALDO di MARCON
8,00 per una persona-16,00 euro per due persone

PRIMI PIATTI

GLI SPATZLE DIVERSI

spatzle, Blu 61,
speck 8 mesi e ribes
10.00 euro

LE TAGLIATELLE

al capriolo e fave di cacao
11.00 euro

LA ZUPPA

con le verdure dell'orto e l'orzo
8.00 euro

I CASUNZIEI D'AUTUNNO

...alla zucca, cannella, nocciole e
fonduta di formaggi
12.00 euro

I CANEDERLI

di rapa e spinaci, cappuccio di Vinigo
burro di malga e Piave stravecchio
10.00 euro



LA SIGNORA ZUCCA

Zucca Marina di Chioggia arrosto,
finferli, formaggio di capra ,
pino mugo
13.00 euro

L'HAMBURGER GOURMET

hamburger di Fassona, pane,
cipolla caramellata,
pancetta, Dobbiaco, patate fritte
13.00 euro

LA PIZZELLA

pizza quadrata con passata di datterino,
bufala e basilico
9.50 euro

IL MANZO

tartare di Fassona, pane caldo, crema un po'
piccante di senape, acciughe, capperi, olive e cipolla
9,00 euro 70gr-16,00 euro 150gr

LA GUANCETTA

di vitello brasata al PINOT NERO,
purè di patate come una volta
17.00 euro

PER BIMBI

NUGGETS
DI POLLO E
PATATINE
FRITTE
10.00 EURO

..FELICI!



IL DOLOMITICO

hamburger di cervo, pane, formaggio dolomitico,
cappuccio brasato,
pancetta e patate fritte
14.00 euro

DALLA GRIGLIA ROVENTE

TAGLIATA DI ROASTBEEF

con patate arrosto
18.00 euro 200 gr.

FILETTO DI MANZO

con patate all'ampezzana
22.00 euro 250 gr.

COSTICINE D'AGNELLO SCOTTADITO

con patate all'ampezzana
21,00 euro

...IN ACCOMPAGNAMENTO

PATATE AMPEZZANE 4,00 euro

PATATE FRITTE 3,50 euro

INSALATA MISTA 4.00 euro

VERDURE AL FORNO 4.00 euro





TO THE KITCHEN

THE ARTICHOKE

fresh artichoke, mountain lodge cheese fondue,
spinach and cadore truffle
13.00 euro

THE "PASTIN"(LOCAL SAUSAGE) YOU WOULDNT EXPECT

- *pastin potatoe caramelized onion , mustard and
honey
- * pastin , potatoe, ginger, lemon curried mayonaise
- * pastin , potatoe blueberries
- * pastin , potatoe , stiora and mushrooms
10.00 euro

I "RADICI E FASOI"

radicchio, local beans and crunchy beef pieces
5.00/8.00 euro small /big portion

IL CADORE

local meat and cheese selection, honey and fruit
mustard,
local warm bread
8.00 euro for 1 person-16.00 euro for 2 persons

SPATZLE

*spatzle , blue 61 cheese
*8 months matured speck and currants
10.00 euro

TAGLIATELLE

with venison ragout and cocoa beans
11.00 euro

SOUP

garden vegetables and barley
8.00 euro

AUTUMN CASUNZIEI

...with pumpkin, cinnamon, hazelnuts and cheese
fondue
12.00 euro

CANEDERLI

turnip spinach, local cabbage, alpine butter and Piave
aged cheese
10.00 euro

LADY PUMPKIN

Roasted pumpkin - finferli mushrooms - goatS cheese
with mountain pine
12.00 euro



SPECIALITY BURGER

local speciality bread - caramelised onion - bacon,
dobbiaco cheese and french fries
13.00 euro 180 gr

LA PIZZELLA

square pizza with special tomatoes, puree buffalo
mozzarella and basil
9.50 euro

BEEF

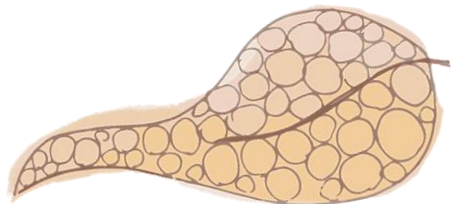
fassona tartare - warm bread - spicy mustard cream,
anchovies, capers olives and onions
9.00 euro 70 gr -16.00 euro 150 gr

LA GUANCETTA

braised veal with pinot nero and mashed potatoes
17.00 euro

IL DOLOMITICO

venison burger - bread - cheese of the dolomites -
braised cabbage – bacon and french fries
14.00 euro



FROM THE HOT BARBEQUE

SLICED ROAST BEEF

with roast potatoes
18 euro/200 GR

BEEF FILLET

with " ampezzana" potatoes
22 euro/ 250 GR

'SCOTTADITO' LAMB RIBS

with "ampezzana" potatoes
21 euro

...SIDE DISHES

| | |
|----------------------|-----------|
| "ampezzana" potatoes | 4,00 euro |
| french fries | 3,50 euro |
| mixed salad | 4,00 euro |
| roast vegetables | 4,00 euro |

DESSERTS

CLASSIC TIRAMISU

5 euro

APPLE STRUDEL

served with vanilla ice- cream and cinnamon

6 euro

A taste from the past...

MASCARPONE CREAM AND HOMEMADE BISCUITS

5 euro

ICE-CREAM

vanilla ice-cream with caramel or dark chocolate and
hazelnuts

6 euro

DESSERT OF THE DAY

4/6 euro

