



Famiglia Pra
dal 1866

À LA CARTE

le proposte

Il menu tradizionale

€ 37,00

El Zuita: salamino di casa con salsine e pane tostato

* * *

cazunziei alleghesi con ricotta affumicata*

* * *

cosciotto di cervo al ginepro

* * *

strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia

menu ricercato

€ 49,00

scampi alla "Fantin"

* * *

tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini*

* * *

filetto di maiale in crosta di pane e senape

* * *

fondant al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

menu delicato

€ 39,00

strudel ai porcini di montagna

* * *

ravioloni di magro all'erbetta cipollina*

* * *

salmone al fior di sale con verdure julienne

* * *

La Buona Fortuna: cialda croccante con gelato soffiato e frutta

menu vegetariano

€ 35,00

tomino di montagna fondente con radicchio di treviso

* * *

gnocchi verdi su salsa al formaggio nevegale

* * *

porcini scottati con polenta e formaggio piave selezione oro

* * *

sfoglia con crema pasticcera e mele caramellate

antipasti

el zuita ^{NG}	€ 9,00
<i>salamino e speck di casa con salsine e pane tostato</i> <i>small salami slices with sauce and toasted bread</i>	
strudel ai porcini di montagna ^{VG}	€ 11,00
<i>porcini mushrooms strudel on cheese founde</i>	
tagliere del boscaiolo ^{NG}	€ 11,00
<i>selezioni di affettati con salame di cervo e formaggi di montagna</i> <i>selection of dried meat with deer sausage and mountain cheese</i>	
scampi alla "fantin"	€ 15,00
<i>fritto leggero di scampi su letto d'insalatina</i> <i>king prawns lightly fried on a bed of fresh salad</i> attesa minima 15 minuti - minimum waiting time 15 minuts	
cannolo di melanzana con formaggio caprino	€ 7,00
<i>eggplant roll with goat cheese</i>	
gnocco fritto con pata negra e crema al Nevegal ^{VG}	€ 12,00
<i>gnocco leggermente fritto con prosciutto pata negra e crema al formaggio nevegal</i> <i>fried dumpling topped with pata negra ham and Nevegal cheese cream</i>	
crostini fantasia dello chef ^{NG VG}	€ 11,00
<i>varietà di crostini: ai funghi, mozzarella e pomodoro, polenta con salame</i> <i>croutons variety: mushrooms, tomatoes and mozzarella, polenta sausage</i>	
fesetta guarnita al profumo di basilico	€ 8,00
<i>sliced turkey breast with fresh basil sauce</i>	
tomino di montagna fondente con radicchio di Treviso ^{NG VG}	€ 9,00
<i>tomino di formaggio impanato al sesamo su letto d'insalatina</i> <i>deepfried cheese cake on a bed of spring salad</i>	
salmone di scozia affumicato con pane tostato ^{NG}	€ 11,00
<i>slices of scottish smocked salmon with toasted bread</i>	

coperto e pane € 3,00 - couvert € 3,00

VG su richiesta piatto vegetariano - **VG** on request vegetarian dish

NG su richiesta no glutine - **NG** on request gluten free

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto.

primi piatti

1/2

ravioloni di magro fatti in casa all'erbetta cipollina ^{VG} <i>homemade ravioli filled with ricotta and green onions</i>	€ 9,00	€ 6,00
cazunzei alleghesi con ricotta affumicata ^{VG} <i>ravioli filled with pumpkin and smoked ricotta topped with poppy seeds</i>	€ 9,00	€ 6,00
taglierini di pasta fresca al nero di seppia con capasanta croccai <i>black homemade thin spaghetti sautéed with scallops</i>	€ 12,00	
tagliatelle fatte in casa: con salsa al capriolo ^{NG} <i>homemade tagliatelle with roedeer sauce</i> con i porcini di montagna ^{NG VG} <i>homemade tagliatelle sautéed with porcini mushrooms</i>	€ 12,00	
tagliolini alla fodoma ^{NG} <i>pasta fresca fatta in casa saltata con speck di montagna</i> <i>fresh homemade pasta with local smoked ham</i>	€ 11,00	
canederli con speck e formaggio di montagna ^{VG} <i>canederli allo speck e al formaggio in brodo o al burro fuso</i> <i>bread dumplings with cheese and smoked ham, in stock or melted butter</i> attesa 10 minuti - waiting 10 minutes	€ 9,00	€ 6,00
gnocchi verdi su salsa al formaggio Nevegai ^{VG} <i>wild spinach dumplings on a cheese sauce</i>	€ 8,00	€ 5,00
gnocchi alla Soreghina <i>mezzeleune di patate fatte in casa con ripieno di carne e verdure spadellati al pomodoro</i> <i>potatoes dumplings filled with vegetables and meat sauce</i>	€ 9,00	€ 6,00
spaghettoni al torchio con pomodorini e bufala ^{NG VG} <i>spaghettoni di pasta fresca ai pomodorini e mozzarella di bufala</i> <i>fresh hollow spaghetti with cherry tomatoes and bufala mozzarella</i>	€ 9,00	
zuppa della nonna <i>soup of the day</i>	€ 8,00	

coperto e pane € 3,00 - couvert € 3,00

VG su richiesta piatto vegetariano - **VG** on request vegetarian dish

NG su richiesta no glutine - **NG** on request gluten free

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto.

piatti di carne

		1/2
filetto di cervo con salsa ai mirtilli rossi e kren ^{NG}	€ 19,00	€ 13,00
<i>deer filet with cranberry and horseradish sauce</i>		
filetto di vitello spadellato ai funghi porcini ^{NG}	€ 18,00	€ 12,00
<i>veal medallions with sauteed mushrooms</i>		
filetto di maiale in crosta di pane e senape ^{NG}	€ 17,00	€ 11,00
<i>pork filet in a mustard and bread crust</i>		
le chateau briand (min. 2 persone) ^{NG}	a pers. € 22,00	
<i>filetto manzo alla griglia accompagnato da salsa e verdure alla griglia</i> <i>grilled prime beef with sauce and vegetables</i>		
le robespierre con selezione di oli e sali aromatici ^{NG}	€ 15,00	€ 9,00
<i>tagliata di bue alle erbe fini</i> <i>sliced beef fillet with aromatic herbs</i>		
il filibustiere ^{NG}	€ 16,00	€ 10,00
<i>pastin, formaggio fuso, funghi e polenta</i> <i>homemade sausage with melted cheese, polenta, and mushrooms</i>		
cosciotto di cervo al ginepro	€ 16,00	€ 10,00
<i>cosciotto di cervo di alta montagna con polenta</i> <i>wild deer leg with polenta</i>		
carpaccio di cervo delle dolomiti ^{NG}	€ 16,00	€ 10,00
<i>servito con insalatina e salsa al kren</i> <i>carpaccio of deer from the dolomites with horseradish sauce</i>		
rotolo di coniglio delle dolomiti ^{NG}	€ 15,00	€ 9,00
<i>rolls of wild rabbit baked in the oven</i>		
costolette d'agnello marinate alla menta ^{NG}	€ 17,00	€ 11,00
<i>lamb chops marinated with mint</i>		
hamburger di Angus con patate fritte rustiche o insalata	€ 15,00	
<i>Angus meat hamburger with salad or french fries</i>		

coperto e pane € 3,00 - couvert € 3,00

VG su richiesta piatto vegetariano - **VG** on request vegetarian dish

NG su richiesta no glutine - **NG** on request gluten free

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto.

non solo carni...

1/2

salmone al sale nero delle Hawaii con verdure julienne ^{NG}	€ 16,00	
<i>fresh salmon with fluer du sel crust and julienne vegetables</i>		
filetto di trota alle mandorle e noci ^{NG}	€ 15,00	
<i>nut-crusted fillet of trout</i>		
trota di lago alla griglia ^{NG}	€ 14,00	
<i>grilled trout from the lake</i>		
porcini scottati con polenta di montagna ^{NG VG}	€ 13,00	€ 9,00
<i>funghi porcini scottati con polenta e formaggio piave selezione oro</i> <i>sautéed porcini mushrooms with polenta and aged piave cheese</i>		
omelette agli spinaci ^{NG VG}	€ 7,00	
<i>spinach omelette</i>		
mosaico di formaggi dell'agordino ^{NG VG}	€ 8,00	€ 5,00
<i>cheese platter from the agordino region</i>		
porcini scottati ^{NG VG}	€ 9,00	
<i>sautéed porcini mushrooms</i>		
funghi trifolati ^{NG VG}	€ 7,00	
<i>sautéed mixed mushrooms</i>		
verdure alla julienne ^{NG VG}	€ 6,00	
<i>julienne shaped stirfried vegetables</i>		
cocktail d'insalate ^{NG VG}	€ 5,00	
<i>mixed of salad - buffet of salads</i>		
verdure alla griglia ^{NG VG}	€ 7,00	
<i>grilled vegetables</i>		

per i piu piccoli

hamburger del montanaro con insalata o patate fritte € 8,00
hamburger di pastin fatto in casa con insalata o patate fritte
homemade hamburger with salad or french fries

hamburger di Angus con patate fritte rustiche o insalata € 15,00
Angus meat hamburger with salad or french fries

la pasta e le salse

spaghetti o pasta corta - spaghetti or short pasta

AL POMODORO E BASILICO - *tomatoes sauce and fresh basil* ^{NG VG} € 9,00

AL PESTO - *pesto sauce* ^{NG VG} € 9,00

AL RAGOUTH DI CARNE - *meat ragouth* ^{NG} € 10,00

ALLA CARBONARA - *egg and bacon sauce* ^{NG} € 10,00

spatzli alla tirolese con speck e finferli ^{VG} € 9,00
spinach dumplings with smoked ham and mushrooms

cotoletta alla milanese € 10,00
pan-fried pork escalope with bread and egg crust

entrecote alla griglia ^{NG} € 12,00
grilled beef entrecote

patatine fritte - french fries € 4,00

selezione di gelato fatto in casa a pallina / per scoop € 1,50
selection of homemade ice-cream

dessert

la buona fortuna ^{VG}	€ 11,00
cialda croccante con gelato soffiato e frutta <i>homemade crunchy cone with ice-cream and fruits</i>	
il dolomiti stars ^{NG VG}	€ 11,00
fondant al cioccolato fondente accompagnato da gelato alla vaniglia <i>warm chocolate cake with vanilla ice cream</i>	
parfait alla menta e cioccolato After Eight	€ 9,00
<i>mint and chocolate parfait After Eight</i>	
sfoglia con crema pasticcera e mele caramellate ^{VG}	€ 9,00
mille-feuille with pastry cream and caramelized apples	
strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia ^{VG}	€ 7,00
apple strudel with vanilla sauce	
semifreddo miele e noci ^{NG VG}	€ 7,00
honey-nut parfait (iced mousse)	
panna cotta con salsa ai lamponi ^{NG VG}	€ 6,00
cream pudding with raspberry sauce	
torta al grano saraceno ^{NG VG}	€ 5,00
torta al grano saraceno fatta in casa con marmellata di ribes <i>homemade buckwheat cake with wildberry</i>	
coppa di gelato con lamponi caldi ^{NG VG}	€ 5,00
ice cream with warm raspberry sauce	
yogurth al naturale con lamponi caldi ^{VG}	€ 5,00
natural yogurth with warm raspberry sauce	
selezione di gelato fatto in casa	a pallina / per scoop € 1,50
selection of homemade ice-cream	

coperto e pane € 3,00 - couvert € 3,00

VG su richiesta piatto vegetariano - **VG** on request vegetarian dish

NG su richiesta no glutine - **NG** on request gluten free

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto.



Ristorante Lavoì
Via Europa, 10
32022 Alleghe BL
Tel. +39 0437525084
Fax +39 0437723906
www.lavoi.it



Famiglia Pra
dal 1866