



Famiglia Pra  
dal 1866

À LA CARTE

# le proposte

---

## Il menù tradizionale

€ 37,00

---

selezioni di affettati con salame di cervo, formaggi di montagna e salsine

\* \* \*

cazunzei alleghesi con ricotta affumicata\*

\* \* \*

cosciotto di cervo al ginepro

\* \* \*

strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia

## menù ricercato

€ 52,00

---

scampi alla "Fantin"

\* \* \*

tagliolini di pasta fresca ai porcini scottati

\* \* \*

tournedos di vitello rosolato al sale grosso e rosmarino

\* \* \*

fondant al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

## menù delicato

€ 42,00

---

strudel ai porcini di montagna

\* \* \*

gnocchi alla Soreghina fatti in casa con ripieno di carne e verdure

\* \* \*

salmone al fior di sale con verdure julienne

\* \* \*

La Buona Fortuna: cialda croccante con gelato soffiato e frutta

## menù vegetariano

€ 33,00

---

tomino di montagna fondente con radicchio di treviso

\* \* \*

gnocchi verdi alla vecchia maniera con finferli di montagna

\* \* \*

polenta di grano nostrano con burrata al tartufo nero

\* \* \*

torta al grano saraceno fatta in casa con marmellata di ribes

# antipasti

---

- strudel ai porcini di montagna <sup>VG</sup> € 11,00  
*porcini mushrooms strudel on cheese founde*
- tagliere del boscaiolo <sup>NG</sup> € 11,00  
selezioni di affettati con salame di cervo, formaggi di montagna e salsine  
*selection of dried meat with deer sausage, mountain cheese and different sauces*
- scampi alla "Fantin" € 15,00  
fritto leggero di scampi su letto d'insalatina  
*king prawns lightly fried on a bed of fresh salad*  
attesa minima 15 minuti - minimum waiting time 15 minuts
- gnocco fritto con pata negra e crema al Nevegal <sup>VG</sup> € 12,00  
gnocco leggermente fritto con prosciutto pata negra e crema al formaggio nevegal  
*fried dumpling topped with pata negra ham and Nevegal cheese cream*
- polenta di grano nostrano con burrata al tartufo nero <sup>NG VG</sup> € 12,00  
polenta con burrata al tartufo nero, funghi porcini e formaggio Piave vecchio  
*homemade polenta with burrata mozzarella, black truffle, porcini mushrooms and aged cheese*
- carpaccio di cervo delle dolomiti e piccoli carciofi marinati <sup>NG</sup> € 13,00  
servito con insalatina di carciofi marinati e salsa al kren e mirtilli rossi  
*carpaccio of deer from the dolomites with marinated artichokes salad and horseradish sauce*
- tomino di montagna fondente con radicchio di Treviso <sup>NG VG</sup> € 9,00  
tomino di formaggio impanato al sesamo e erbette fini con radicchio di treviso  
*deepfried cheese cake on a bed of sautéed Treviso red chicory*
- salmone di scozia affumicato con pane tostato <sup>NG</sup> € 11,00  
*slices of scottish smocked salmon with toasted bread*

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

si prega di informare il personale in caso di allergia - *please inform the waiter in case of food allergy*

**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

cazunzei alleghesi con ricotta affumicata <sup>VG</sup>		1/2
<i>ravioli filled with pumpkin and smoked ricotta topped with poppy seeds</i>	€ 9,00	€ 6,00
orzotto al radicchio di Treviso <sup>VG</sup>	minimo 2 persone	€ 12,00
<i>barley risotto with Treviso red chicory</i>	<i>minimum for 2 people</i>	
tagliolini di pasta fresca ai porcini scottati <sup>NG VG</sup>		€ 12,00
<i>fresh homemade pasta with sautéed porcini mushrooms</i>		
gnocchi verdi alla vecchia maniera con finferli di montagna <sup>VG</sup>		€ 10,00 € 6,00
<i>old style spinach dumplings with aged cheese and finferli mushrooms</i>		
mezzelune di patate al tartufo nero su crema di formaggio <sup>VG</sup>		€ 11,00 € 7,00
<i>potatoes dumplings filled with black truffle on a cheese sauce</i>		
spaghettoni al profumo di ginepro su spezzato di capriolo <sup>NG</sup>		€ 11,00
<i>fresh hollowspaghetti sautéed with juniper butter on a roedeer ragout</i>		
crema di porcini con crostino di pane pucia <sup>VG</sup>		€ 8,00
<i>Porcini mushroom cream with all-wheat bread croton</i>		

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

si prega di informare il personale in caso di allergia - *please inform the waiter in case of food allergy*

**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 principali

---

		1/2
filetto di cervo con salsa ai mirtilli rossi e kren <sup>NG</sup>	€ 19,00	€ 13,00
<i>filetto di cervo con salsa ai mirtilli rossi e kren accompagnato da polenta nostrana e radicchio di Treviso</i> <i>Panfried deer filet with cranberry and horseradish sauce, polenta and Treviso red chicory</i>		
tournedos di vitello rosolato al sale grosso e rosmarino	€ 20,00	€ 14,00
<i>tournedos di vitello rosolato al sale grosso e rosmarino con spinacetti e finferli di montagna</i> <i>veal tournedos roasted with seasalt and herbs with sautéed spinach and finferli mushrooms</i>		
filetto di maiale in crosta di pane e senape <sup>NG</sup>	€ 17,00	€ 11,00
<i>filetto di maiale in crosta di pane e senape con verdure scottate alla griglia</i> <i>pork filet in a mustard and bread crust with grilled vegetables</i>		
le chateau briand (min. 2 persone) <sup>NG</sup>	a persona € 23,00	
<i>filetto manzo alla griglia accompagnato da salsa e verdure alla griglia</i> <i>grilled prime beef with sauce and vegetables</i>		
faraona ripiena al radicchio Treviso con sauté di carciofi <sup>NG</sup>	€ 15,00	€ 9,00
<i>guinea fowl filled with Treviso red chicory on artichokes sautéed</i>		
tempura di costolette di capriolo e piccoli carciofi	€ 17,00	€ 11,00
<i>deep-fried roe deer and little artichokes</i>		
hamburger di Angus con cipolle caramellate e speck croccante	€ 15,00	
<i>Angus meat hamburger caramelized onions and crunchy smoked ham</i>		
salmone al sale nero delle Hawaii con verdure julienne <sup>NG</sup>	€ 16,00	
<i>fresh salmon with fleur du sel crust and julienne vegetables</i>		
filetto di trota alle mandorle e noci <sup>NG</sup>	€ 15,00	
<i>nut-crusted fillet of trout</i>		
omelette ai funghi porcini <sup>NG VG</sup>	€ 11,00	
<i>porcini mushroom omelette</i>		

# tradizione

---

<b>gnocchi alla Soreghina</b>	€ 9,00 € 6,00
<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>	
<b>il filibustiere</b> <sup>NG</sup>	€ 16,00
pastin, formaggio fuso, funghi e polenta <i>homemade sausage with melted cheese, polenta, and mushrooms</i>	
<b>cosciotto di cervo al ginepro</b>	€ 16,00 € 10,00
cosciotto di cervo di alta montagna con polenta <i>traditional wild deer leg stew with mountain polenta</i>	
<b>porcini scottati con polenta di montagna</b> <sup>NG VG</sup>	€ 13,00 € 9,00
funghi porcini scottati con polenta e formaggio piave selezione oro <i>sautéed porcini mushrooms with polenta and aged piave cheese</i>	
<b>mosaico di formaggi dell'agordino</b> <sup>NG VG</sup>	€ 8,00 € 5,00
<i>selection of mountain cheeses and sauces</i>	
<b>strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia</b> <sup>VG</sup>	€ 7,00
apple strudel with vanilla sauce	

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

si prega di informare il personale in caso di allergia - *please inform the waiter in case of food allergy*

**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.

# dessert

---

la buona fortuna <sup>VG</sup>		€ 11,00
cialda croccante con gelato soffiato e frutta <i>homemade crunchy cone with ice-cream and fruits</i>		
il dolomiti stars <sup>NG VG</sup>		€ 11,00
fondant al cioccolato fondente accompagnato da gelato alla vaniglia <i>warm chocolate cake with vanilla ice cream</i>		
semifreddo miele e noci <sup>NG VG</sup>		€ 7,00
honey-nut parfait (iced mousse)		
zabaglione caldo con affogato al gelato	minimo 2 person 15 min attesa	€ 9,00
warm zabaglione with homemade ice-cream	minimum 2 person - 15 min waiting	
torta al grano saraceno <sup>NG VG</sup>		€ 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 <sup>NG VG</sup>		€ 5,00
ice cream 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

si prega di informare il personale in caso di allergia - *please inform the waiter in case of food allergy*

**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](http://www.lavoi.it)



---

Famiglia Pra  
dal 1866