

il piccolo pranzo

cheeseburger di angus - il classico 1 5 6 10 14 € 12,00

pane soffice con hamburger alla griglia a scelta (Angus, Scottona, Buffalo)
formaggio cheddar fondente e patate fritte
*soft bread with grilled burger of your choice (Angus, Scottona, Buffalo),
cheddar cheese and french fries*

hamburger di angus - l'elaborato 1 5 6 10 14 € 15,00

hamburger di Angus servito nel pane morbido con cipolle caramellate e speck croccante
angus meat hamburger in a soft burger bun with caramelized onions and crunchy smoked ham

hamburger di scottona - l'interessante 1 6 10 14 € 15,00

pane soffice con hamburger di scottona, bacon croccante, porri fritti, rucola, pomodoro
salsa tartare, servito con patate rosti
*soft bread with grilled scottona burger, crunchy bacon, fried leeks, rucola, tomatoes
tartare sauce, served with rosti potatoes*

hamburger di bufalo - il personaggio 1 10 14 € 15,00

pane soffice con hamburger di bufalo, frittatina, formaggio cheddar fondente, pomodoro
e insalata, servito con patate rustiche
*soft bread with grilled buffalo burger, little omelette, cheddar cheese, tomatoes and salad,
served with rustic fried potatoes*

le pizze

classica con farina 0 bio ^{VG} 1 3 10 12 € 10,00

mozzarella fior di latte, salsa pomodoro con olio al basilico
organic dough, mozzarella, tomatoes sauce and basil oil

rustica con farina di kamut bio ^{VG} 1 3 10 12 14 € 13,00

salsa pomodoro, formaggio doppiaco, funghi finferli freschi e pastin
organic kamut dough, tomatoes sauce, doppiaco cheese, finferli mushrooms and traditional sausage

ricercata con farina integrale ^{VG} 1 10 12 € 15,00

base bianca di farina integrale con stracciatella di burrata, pomodorini datterino, rucola,
olive taggiasche e scaglie di tartufo nero estivo
wholewheat dough, soft mozzarella, datterino little tomatoes, rucola, olives and black truffle shaves

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.

antipasti

		1/2
strudel ai porcini di montagna ^{VG} 1 10 14	€ 11,00	€ 6,00
<i>porcini mushrooms strudel on cheese founde</i>		
tagliere del boscaiolo ^{NG} 1 3 5 7 14	€ 13,00	€ 8,00
<i>selezioni di affettati con salame di cervo, formaggi di montagna e salsine selection of dried meat with deer sausage, mountain cheese and different sauces</i>		
tagliere di speck e formaggio ^{NG} 1 3 5 7 14	€ 8,00	
<i>smoked ham and cheese</i>		
polenta di grano nostrano con burrata al tartufo nero ^{NG VG} 10	€ 12,00	€ 7,00
<i>polenta con burrata al tartufo nero, funghi porcini homemade polenta with burrata mozzarella, black truffle and porcini mushrooms</i>		
carpaccio di cervo delle dolomiti e asparagi marinati ^{NG} 6 14	€ 13,00	€ 8,00
<i>servito con insalatina di asparagi marinati, salsa al kren e mirtilli rossi carpaccio of deer from the dolomites with marinated asparagus salad and horseradish sauce</i>		
insalatone con feta e olive ^{NG VG} 6 10	€ 10,00	
<i>mix salad with feta cheese and olives</i>		

primi piatti

		1/2
cazunzei alleghesi con ricotta affumicata ^{VG} 1 6 10 14	€ 9,00	€ 6,00
<i>ravioli filled with pumpkin and smoked ricotta topped with poppy seeds</i>		
tagliatelle di farro biologiche ai porcini scottati ^{NG VG} 1 10 14	€ 12,00	
<i>fresh organic spelt tagliatelle with sautéed porcini mushrooms</i>		
gnocchi verdi alla vecchia maniera con finferli di montagna ^{VG} 1 10	€ 10,00	€ 6,00
<i>old style spinach dumplings with aged cheese and finferli mushrooms</i>		
spaghettoni al ginepro con spezzato di capriolo ^{NG} 1 6 14	€ 11,00	
<i>fresh hollowspaghetti sautéed with juniper butter and a roedeer ragouth</i>		

coperto e pane € 3,50 - *couvert* € 3,50

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 km 0 con salsa ai mirtilli rossi e kren** ^{NG 1 6 10 14} € 22,00 € 15,00
filetto di cervo con salsa ai mirtilli rossi e kren accompagnato da polenta nostrana
panfried deer filet sautéed with cranberry and horseradish sauce served with mountain polenta
- guancia cotta a bassa temperature al Gewurztraminer** ^{1 3 6} € 18,00
guancia di vitello cotta a basse temperature al Gewurztraminer accompagnato da funghi finferli
veal cheek braised in low temperaure with Gewurztraminer wine sauce and finferli mushrooms
- le chateau briand** (minimo 2 persone attesa minimo 15 minuti) ^{NG 10} a persona € 23,00
filetto manzo alla griglia accompagnato da salsa e verdure alla griglia, funghi e patatine fritte rustiche
grilled prime beef with sauce, vegetables, mushrooms and french fries
- il filibustiere** ^{NG 10 14} € 16,00
il tradizionale pastin, formaggio fuso, funghi e polenta
homemade sausage with melted cheese, polenta, and mushrooms
- porcini scottati con polenta di montagna** ^{NG VG 6 10} € 13,00 € 9,00
funghi porcini scottati con polenta e formaggio piave selezione oro
sauteéd porcini mushrooms with polenta and aged piave cheese
- mosaico di formaggi dell'agordino** ^{NG VG 6 10} € 8,00 € 5,00
selection of mountain cheeses served with spicy sauces on the side

dessert

- tortino al cioccolato** ^{NG VG 10 14} € 11,00
fondant al cioccolato fondente accompagnato da gelato alla vaniglia
warm chocolate cake with vanilla ice cream
- semifreddo al passion fruit servito con ananas** ^{VG 1 2 10 14} € 9,00
passion fruit parfait served with pineapple
- torta al grano saraceno** ^{NG VG 1 6 8 10 14} € 5,00
torta al grano saraceno fatta in casa con marmellata di ribes
homemade buckwheat cake with wildberry
- crostatina alle mandorle del nostro pasticciere Fabio** ^{VG 2 10 14} € 10,00
almond tart with vanilla ice cream
- coppa di gelato con lamponi caldi** ^{NG VG 1 10 14} € 5,00
ice cream with warm raspberry sauce
- selezione di gelato fatto in casa** ^{1 10 14} a pallina/ per scoop € 1,50
selection of homemade ice-cream

vini al bicchiere - wine by glass

alta selezione di vini a bicchiere

terre alte	felluga	€ 13,00
pinot nero ponkler	franz haas	€ 15,00
barolo dragomis	gaja	€ 15,00
amarone riserva	zenato	€ 16,00
brunello luce	frescobaldi	€ 21,00
sassicaia	bolgheri	€ 33,00



vini bianchi - white wine

prosecco fermo biologico	antica quercia	€ 2,00
soave classico	cà rugate	€ 3,00
gewürztraminer	tramin	€ 3,00

vini rossi - red wine

valpolicella	zenato	€ 3,00
pinot nero	tramin	€ 3,00
lagrein stainraffler	hofstätter	€ 5,00
amarone corte giara	allegriani	€ 6,00

bollicine - sparkling wine

chardonnay sauvignon	tener	€ 2,00
prosecco brut biologico	antica quercia	€ 3,00
brut maximum	ferrari	€ 3,50
perlè	ferrari	€ 6,00

vino da dessert - sweet wine

passito di pantelleria kabir	donnafugata	€ 4,00
------------------------------	-------------	--------

birre - beer selection

	alcool	birra / beer		
isaac baladin	5,00%	chiara / blonde	l. 0,33	€ 4,00
isaac mgm	5,00%	chiara / blonde	l. 0,75	€ 10,00
nora baladin	6,80%	chiara / blonde	l. 0,33	€ 4,00
wayan baladin	5,80%	chiara / blonde	l. 0,33	€ 4,00
xyauyù baladin	14,00%	ambrata / amber	l. 0,5	€ 30,00



1 GLUTINE



2 FRUTTA GUSCIO



3 SEDANO



4 SENAPE



5 SESAMO



6 SOLFITI



7 PESCE



8 CROSTACEI



9 LUPINI



10 LATTE



11 MOLLUSCHI



12 SOIA



13 ARACHIDI



14 UOVA