



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

\* \* \*

cazunziei alleghesi con ricotta affumicata

\* \* \*

cosciotto di cervo al ginepro

\* \* \*

strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia

## menù ricercato

€ 52,00

---

scampi alla "Fantin"

\* \* \*

tagliatelle di farro biologiche ai porcini scottati

\* \* \*

tournedos di vitello rosolato con sale di Maldon spinacetti e porcini

\* \* \*

fondant al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

## menù delicato

€ 50,00

---

tataki di salmone marinato alla menta con pistacchi di Bronte

\* \* \*

ravioli di kamut con astice e ricotta bio su bisque di crostacei

\* \* \*

trancio di branzino al rosmarino con baby verdure

\* \* \*

La Buona Fortuna: cialda croccante con gelato soffiato e frutta

## menù vegetariano

€ 33,00

---

formaggio tomino di montagna fondente su letto di insalatina

\* \* \*

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> <i>porcini mushrooms strudel on cheese founde</i>	€ 11,00
tagliere del boscaiolo <sup>NG</sup> selezioni di affettati con salame di cervo, formaggi di montagna e salsine <i>selection of dried meat with deer sausage, mountain cheese and different sauces</i>	€ 11,00
scampi alla "Fantin" con tempura di verdure fritto leggero di scampi e e verdure <i>king prawns and spring vegetables lightly fried</i> attesa minima 15 minuti - minimum waiting time 15 minuts	€ 18,00
gnocco fritto con pata negra e crema al Nevegal <sup>VG</sup> gnocco leggermente fritto con prosciutto pata negra e crema al formaggio nevegal <i>fried dumpling topped with pata negra ham and Nevegal cheese cream</i>	€ 12,00
polenta di grano nostrano con burrata al tartufo nero <sup>NG VG</sup> polenta con burrata al tartufo nero, funghi porcini e formaggio Piave vecchio <i>homemade polenta with burrata mozzarella, black truffle, porcini mushrooms and aged cheese</i>	€ 12,00
carpaccio di cervo delle dolomiti e asparagi marinati <sup>NG</sup> servito con insalatina di asparagi marinati, salsa al kren e mirtilli rossi <i>carpaccio of deer from the dolomites with marinated asparagus salad and horseradish sauce</i>	€ 13,00
formaggio tomino di montagna fondente su letto di insalatina <sup>NG VG</sup> <i>deepfried cheese cake on a bed of spring salad</i>	€ 9,00
tataki di salmone marinato alla menta con pistacchi di Bronte <i>salmon tataki marinated with mint with Bronte pistache</i>	€ 13,00
insalatone con feta e olive <sup>NG VG</sup> mix salad with feta cheese and olives	€ 10,00

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>	€ 9,00	1/2 € 6,00
<i>ravioli filled with pumpkin and smoked ricotta topped with poppy seeds</i>		
ravioli di kamut con astice e ricotta bio su bisque di crostacei	€ 13,00	
<i>kamut ravioli filled with lobster and organic ricotta cheese on a bisque sauce</i>		
tagliatelle di farro biologiche ai porcini scottati <sup>NG VG</sup>	€ 12,00	
<i>fresh organic spelt tagliatelle 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 con spezzato di capriolo <sup>NG</sup>	€ 11,00	
<i>fresh hollow spaghetti sautéed with juniper butter and 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>		

# 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</i> <i>Panfried deer filet with cranberry and horseradish sauce, polenta</i>		
tournedos di vitello rosolato con sale Maldon spinacetti e porcini	€ 20,00	€ 14,00
<i>veal tournedos roasted with Maldon seasalt and herbs with sautéed spinach and porcini mushrooms</i>		
guancia di vitello cotto a bassa temperature al Gewurztraminer	€ 17,00	
<i>veal cheek braised in low temperature with Gewurztraminer wine sauce and finferli mushrooms</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>		
tempura di costole di capriolo e asparagi al burro	€ 17,00	€ 11,00
<i>deep-fried roe deer ribs with asparagus panfried with butter</i>		
hamburger di Angus con cipolle caramellate e speck croccante	€ 15,00	
<i>hamburger di Angus servito nel pane morbido con cipolle caramellate e speck croccante</i> <i>Angus meat hamburger in a soft burger bun with 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 black Hawaii salt crust and julienne vegetables</i>		
trancio di branzino al rosmarino con baby verdure <sup>NG</sup>	€ 18,00	
<i>branzino al rosmarino su letto di cappucci viola e baby verdure</i> <i>pan-fried seabass on a cabbage bed with baby vegetables</i>		
omelette ai funghi porcini <sup>NG VG</sup>	€ 11,00	
<i>porcini mushroom omelette</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.

# 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
<i>pastin, formaggio fuso, funghi e polenta</i> <i>homemade sausage with melted cheese, polenta, and mushrooms</i>	
<b>cosciotto di cervo al ginepro</b>	€ 16,00 € 10,00
<i>cosciotto di cervo di alta montagna con polenta</i> <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
<i>funghi porcini scottati con polenta e formaggio piave selezione oro</i> <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
<i>apple strudel with vanilla sauce</i>	

# 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>		
tortino al cioccolato <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)		
parfait alla menta e cioccolato After Eight		€ 9,00
mint and chocolate parfait After Eight		
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