



Famiglia Pra
dal 1866

À LA CARTE

le proposte

Il menù tradizionale

€ 40,00

tagliere del boscaiolo con affettato di cervo km 0

* * *

cazunzei alleghesi con ricotta affumicata

* * *

cosciotto di cervo al ginepro

* * *

strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia

menù ricercato

€ 59,00

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

salmone di Scozia affumicato in casa con pane tostato

* * *

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

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 ^{VG} 1 10 14 € 11,00
porcini mushrooms strudel on cheese founde
- tagliere del boscaiolo con affettato di cervo km 0 ^{NG} 1 3 5 7 14 € 13,00
selezioni di affettati di cervo km 0, speck, formaggi di montagna e salsine
selection of dried meat with deer sausage, mountain cheese and different sauces
- scampi reali alla "Fantin" con tempura di verdure 1 7 10 € 22,00
fritto leggero di scampi reali e e verdure
king prawns and spring vegetables lightly fried
attesa minima 15 minuti - minimum waiting time 15 minuts
- gnocco fritto con pata negra e crema al Nevegal ^{VG} 1 6 10 14 € 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 ^{NG VG} 10 € 12,00
polenta con burrata al tartufo nero, funghi porcini
homemade polenta with burrata mozzarella, black truffle and porcini mushrooms
- carpaccio di cervo delle dolomiti km 0 con castraure marinate ^{NG} 12 € 13,00
servito con insalatina di piccoli carcofi marinati, salsa al kren e mirtilli rossi
carpaccio of deer from the dolomites with marinated little artichoke salad and horseradish cranberry sauce
- formaggio tomino di montagna fondente ^{NG VG} 1 5 6 10 14 € 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 in casa con pane tostato ^{NG} 1 7 10 € 13,00
slices of scottish salmon lightly smoked by our Chef with toasted bread
- insalatone con feta e olive ^{NG VG} 6 10 € 10,00
mix salad with feta cheese and olives

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.

primi piatti

1/2

- cazunzei alleghesi con ricotta affumicata ^{VG 1 6 10 14} € 9,00 € 6,00
ravioli filled with pumpkin and smoked ricotta topped with poppy seeds
- ravioli di kamut con astice e ricotta bio ^{1 7 8 10 14} € 13,00
ravioli di kamut fatti in casa con astice e ricotta bio su bisque di crostacei
kamut ravioli filled with lobster and organic ricotta cheese on a bisque sauce
- tagliatelle di farro biologiche ai porcini scottati ^{NG VG 1 10 14} € 12,00
fresh organic spelt tagliatelle with sautéed porcini mushrooms
- gnocchi verdi alla vecchia maniera con finferli di montagna ^{VG 1 10} € 10,00 € 6,00
old style spinach dumplings with aged cheese and finferli mushrooms
- mezzelune di patate su crema di formaggio e tartufo ^{VG 1 6 10 14} € 11,00 € 7,00
mezzelune di patate fatte in casa su crema di formaggio e tartufo nero
potatoes dumplings filled with black truffle on a cheese sauce
- spaghettoni al ginepro con spezzato di capriolo ^{NG 1 6 14} € 11,00
fresh hollow spaghetti sautéed with juniper butter and a roe deer ragout
- crema di porcini con crostino di pane pucia ^{VG 1} € 8,00
porcini mushroom cream with all-wheat bread croton



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 <i>panfried deer filet sautéed with cranberry and horseradish sauce served with mountain polenta</i>		
tournedos di vitello con spinacetti e porcini ^{6 12}	€ 20,00	€ 14,00
tournedos di vitello rosolato con sale Maldon accompagnato da spinacetti e funghi porcini <i>veal tournedos roasted with Maldon seasalt and herbs with sautéed spinach and porcini mushrooms</i>		
guancia cotta a bassa temperatura al Gewurztraminer ^{1 3 6}	€ 18,00	
guancia di vitello cotta a basse temperature al Gewurztraminer accompagnato da funghi finferli <i>veal cheek braised in low temperaure with Gewurztraminer wine sauce and finferli mushrooms</i>		
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 <i>grilled prime beef with sauce, vegetables, mushrooms and french fries</i>		
costolette d'agnello marinate alla menta con carciofi brasati ¹²	€ 17,00	€ 11,00
<i>mint marinated lamb ribs with braised artichokes</i>		
hamburger di Angus con cipolle e speck croccante ^{1 5 6 10 14}	€ 15,00	
hamburger di Angus servito nel pane morbido con cipolle caramellate e speck croccante <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 ^{NG 7}	€ 16,00	
<i>fresh salmon with black Hawaii salt crust and julienne vegetables</i>		
trancio di branzino al rosmarino con baby carotine ^{NG 6 7 10}	€ 18,00	
branzino la rosmarino su letto di cappucci viola e baby carotine <i>pan-fried seabass on a red cabbage bed with baby carrots</i>		
ovetto al tartufo nero ^{NG VG 14}	€ 16,00	
<i>egg poché with black truffle</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.

1/2

- gli originali gnocchi alla Soreghina ^{1 3 6 10 14} € 9,00 € 6,00
mezzeleune di patate fatte in casa con ripieno di carne e verdure spadellati al pomodoro
potatoes dumplings filled with vegetables and meat sauce
- il filibustiere ^{NG 10 14} € 16,00
pastin, formaggio fuso, funghi e polenta
homemade sausage with melted cheese, polenta, and mushrooms
- cosciotto di cervo al ginepro ^{1 3} € 16,00 € 10,00
cosciotto di cervo di alta montagna con polenta
traditional wild deer leg stew with mountain polenta
- 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
- strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia ^{VG 1 2 10 14} € 7,00
traditional homemade apple strudel with vanilla sauce



dessert

- la buona fortuna ^{VG 1 2 10 14} € 11,00
cialda croccante con gelato soffiato e frutta
homemade crunchy cone with ice-cream and fruits
- 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 miele e noci ^{NG VG 1 2 10 14} € 7,00
honey-nut parfait (iced mousse)
- parfait al cioccolato bianco e croccantino ^{VG 1 2 10 14} € 9,00
white chocolate parfait on a biscuit crumble
- 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

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.



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



Famiglia Pra
dal 1866