



Famiglia Pra
dal 1866

À LA CARTE

le proposte

Il menù tradizionale

€ 41,00

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

* * *

cazunzei alleghesi alla zucca con ricotta affumicata

* * *

cosciotto di cervo al ginepro

* * *

strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia

menù ricercato

€ 59,00

scampi alla "Fantin" con tempura di verdure

* * *

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

€ 49,00

polenta di grano nostrano con burrata al tartufo nero

* * *

ravioli di segale con capesante e ricotta bio

* * *

trancio di branzino al rosmarino con baby verdure

* * *

la Buona Fortuna: cialda croccante con gelato soffiato e frutta

menù vegetariano

€ 38,00

formaggio tomino di montagna fondente su letto di insalatina

* * *

gnocchi verdi alla vecchia maniera con finferli di montagna

* * *

porcini scottati con polenta di montagna

* * *

crostatina alle mandorle del nostro pasticciere Fabio

antipasti

		1/2
strudel ai porcini di montagna ^{VG} 1 10 14	€ 11,00	€ 6,00
<i>porcini mushrooms strudel on cheese fondue</i>		
tagliere del boscaiolo ^{NG} 1 3 5 7 14	€ 13,00	€ 8,00
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 on the side</i>		
scampi alla "Fantin" con tempura di verdure 1 7 10	€ 22,00	
fritto leggero di scampi e verdure pastellate <i>king prawns and spring vegetables lightly fried</i> 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	€ 7,00
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>		
polenta di grano nostrano con burrata al tartufo nero ^{NG VG} 10	€ 12,00	€ 7,00
polenta con burrata al tartufo nero, funghi porcini <i>homemade polenta with burrata mozzarella, black truffle and porcini mushrooms</i>		
carpaccio di cervo delle Dolomiti ^{NG} 6 14	€ 13,00	€ 8,00
servito con insalatina, salsa al kren e mirtilli rossi <i>carpaccio of deer from the dolomites with spring salad and cranberry horseradish sauce</i>		
formaggio tomino di montagna fondente su insalatina ^{NG VG} 1 5 6 14	€ 9,00	
<i>soft cheese tempura on a bed of spring salad</i>		
insalatone con feta e olive ^{NG VG} 6 10	€ 10,00	
<i>mix salad bowl with feta cheese and olives</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.

primi piatti

- cazunzei alleghesi alla zucca con ricotta affumicata ^{VG 1 6 10 14} € 9,00 € 6,00 ^{1/2}
ravioli filled with pumpkin and smoked ricotta topped with poppy seeds
- ravioli di segale con capesante e ricotta bio ^{1 8 10 14} € 12,00
homemade rye ravioli filled with scallops and organic ricotta cheese
- 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 14} € 10,00 € 6,00
old style spinach dumplings with aged cheese and finferli mushrooms
- canederli di patate al formaggio puzzone di Moena ^{VG 1 6 10 14} € 9,00 € 6,00
potatoes dumplings filled with puzzone cheese from Moena and crunchy smoked ham
- spaghettoni al ginepro con spezzato di capriolo ^{NG 1 6 14} € 11,00
fresh hollow spaghetti sautéed with juniper butter and a roedeer ragouth
- crema di porcini con crostino di pane pucia ^{VG 1} € 8,00
porcini mushroom cream with all-wheat bread crouton



1 GLUTINE
GLUTEN



2 FRUTTA GUSCIO
FRUITS IN SHELL



3 SEDANO
CELERY



4 SENAPE
MUSTARD



5 SESAMO
SESAME



6 SOLFITI
SULPHITES



7 PESCE
FISH



8 CROSTACEI
CRUSTACEANS



9 LUPINI
LUPINE



10 LATTE
MILK



11 MOLLUSCHI
MOLLUSCS



12 SOIA
SOYA



13 ARACHIDI
PEANUTS



14 UOVA
EGGS

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
- tournedos di vitello con spinacetti e porcini** ⁶ € 20,00
tournedos di vitello rosolato con sale Maldon accompagnato da spinacetti e funghi porcini
veal tournedos roasted with Maldon seasalt and herbs with sautéed spinach and porcini mushrooms
- guanciaie cotto a bassa temperatura al Gewurztraminer** ^{1 3 6} € 18,00
guanciaie di vitello cotto 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
- hamburger di Chianina km 0 nel pane morbido** ^{1 5 6 10 14} € 17,00
hamburger di chianina km 0, pane morbido, cheddar, cipolle caramellizzate e speck croccante
Chianina special meat hamburger in a soft bun, cheddar, caramelized onions and crunchy smoked ham
- salmone al sale nero delle Hawaii con verdure julienne** ^{NG 7} € 16,00
fresh salmon with black Hawai salt crust and julienne vegetables
- 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
pan-fried seabass on a red cabbage bed with baby carrots

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
the original 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
- spezzato di 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
sautéed 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



1 GLUTINE
GLUTEN



2 FRUTTA GUSCIO
FRUITS IN SHELL



3 SEDANO
CELERY



4 SENAPE
MUSTARD



5 SESAMO
SESAME



6 SOLFITI
SULPHITES



7 PESCE
FISH



8 CROSTACEI
CRUSTACEANS



9 LUPINI
LUPINE



10 LATTE
MILK



11 MOLLUSCHI
MOLLYSCS



12 SOIA
SOYA



13 ARACHIDI
PEANUTS



14 UOVA
EGGS

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 al mango e cioccolato bianco ^{VG 1 10 13} € 9,00
mango and white chocolate parfait
- 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