



Famiglia Pra
dal 1866

À LA CARTE

le proposte

Il menù tradizionale

€ 43,00

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

€ 53,00

carpaccio di cervo delle Dolomiti

* * *

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 vegetariano

€ 39,00

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 € 12,00 € 7,00
porcini mushrooms strudel on cheese fondue
- tagliere del boscaiolo ^{NG} 1 3 5 7 14 € 14,00 € 9,00
selezioni di affettati con salame di cervo, formaggi di montagna e salsine
selection of dried meat with deer sausage, mountain cheese and different sauces on the side
- polenta di grano nostrano con burrata al tartufo nero ^{NG VG} 10 € 12,00 € 7,00
polenta con burrata al tartufo nero, funghi porcini
homemade polenta with burrata mozzarella, black truffle and porcini mushrooms
- carpaccio di cervo delle Dolomiti ^{NG} 6 14 € 14,00 € 8,00
servito con insalatina, salsa al kren e mirilli rossi
carpaccio of deer from the dolomites with spring salad and cranberry horseradish sauce
- formaggio tomino di montagna fondente all'aceto balsamico ^{NG VG} 1 5 6 14 € 10,00
warm soft cheese aromatized with balsamic vinegar
- insalatone con feta e olive ^{NG VG} 6 10 € 10,00
mix salad bowl 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 alla zucca 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 e finferli di montagna ^{VG 1 10 14}	€ 10,00	€ 6,00
<i>old style spinach dumplings with aged cheese and finferli mushrooms</i>		
canederli di patate al formaggio puzzone di Moena ^{VG 1 6 10 14}	€ 9,00	€ 6,00
<i>gnocchi di patate fatte in casa ripieni al formaggio puzzone con speck croccante</i> <i>potatoes dumplings filled with puzzone cheese from Moena and crunchy smoked ham</i>		
spaghettoni al ginepro con spezzato di capriolo ^{NG 1 6 14}	€ 11,00	
<i>fresh hollowspaghetti sautéed with juniper butter and a roe deer ragouth</i>		
crema di porcini con crostino di pane pucia ^{VG 1}	€ 8,00	
<i>porcini mushroom cream with all-wheat bread crouton</i>		

piatti principali

		1/2
filetto di cervo km 0 con salsa ai mirtilli rossi e kren ^{NG 1 6 10 14}	€ 23,00	€ 15,00
<i>filetto di cervo con salsa ai mirtilli rossi e kren accompagnato da polenta nostrana</i> <i>panfried deer filet sautéed with cranberry and horseradish sauce served with mountain polenta</i>		
tournedos di vitello con spinacetti e porcini ⁶	€ 22,00	
<i>tournedos di vitello rosolato con sale Maldon accompagnato da spinacetti e funghi porcini</i> <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}	€ 19,00	
<i>guancia di vitello cotta a basse temperature al Gewurztraminer accompagnato da funghi finferli</i> <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	€ 25,00	
<i>filetto manzo alla griglia accompagnato da salsa e verdure alla griglia, funghi e patatine fritte rustiche</i> <i>grilled prime beef with sauce, vegetables, mushrooms and french fries</i>		
hamburger di Chianina km 0 nel pane morbido ^{1 5 6 10 14}	€ 19,00	
<i>hamburger di chianina km 0, pane morbido, cheddar, cipolle caramellate e speck croccante</i> <i>Chianina special meat hamburger in a soft bun, cheddar, caramelized onions and crunchy smoked ham</i>		

- gli originali gnocchi alla Soreghina ^{1 3 6 10 14} € 10,00 € 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} € 17,00
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
sauteéd porcini mushrooms with polenta and aged piave cheese
- mosaico di formaggi dell'Agordino ^{NG VG 6 10} € 9,00 € 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} € 8,00
traditional homemade apple strudel with vanilla sauce

per i piu piccoli

- hamburger con patate fritte rustiche o insalata ^{1 5 6 10} € 13,00
hamburger con pane soffice e formaggio fondente
meat hamburger in a soft burger bun with salad or french fries
- la pasta e le salse, piccole porzioni
spaghetti o pasta corta - spaghetti or short pasta, little size portion
- AL POMODORO E BASILICO - tomatoes sauce and fresh basil ^{NG VG 1 6} € 10,00
AL RAGOUTH DI CARNE - meat ragouth ^{NG 3 6} € 11,00
- cotoletta alla milanese ^{1 10 14} € 12,00
pan-fried pork escalope with brad and egg crust
- entrecote alla griglia ^{NG} € 13,00
grilled beef entrecote
- patatine fritte - french fries ¹ € 5,00

dessert

- tortino al cioccolato** ^{NG VG 10 14} € 12,00
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} € 10,00
mango and white chocolate parfait
- torta al grano saraceno** ^{NG VG 1 6 8 10 14} € 6,00
torta al grano saraceno fatta in casa con marmellata di ribes
homemade buckwheat cake with wildberry
- crostatina alle mandorle del nonno Lino** ^{VG 2 10 14} € 10,00
crostatina alle mandorle con gelato ai lamponi fatto in casa
traditional almond tart with homemade raspberry ice cream
- coppa di gelato con lamponi caldi** ^{NG VG 1 10 14} € 6,00
ice cream with warm raspberry sauce
- strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia** ^{VG 1 2 10 14} € 8,00
traditional homemade apple strudel with vanilla sauce

vini al bicchiere - wine by glass

vini bianchi - white wine

soave classico	veneto	€ 3,00
gewurztraminer selezione	alto adige	€ 3,50
vermentino di Gallura Petrizza	sardegna	€ 4,50
manna cuveé delle dolomiti Franz Haas	alto adige	€ 5,50

vini rossi - red wine

valpolicella Zenato	veneto	€ 3,50
pinot nero Tramin	alto adige	€ 3,50
sagrantino Montefalco Filicaja	umbria	€ 5,00
lagrein riserva Urban Tramin	alto adige	€ 6,50
amarone Zenato	veneto	€ 9,00

bollicine - sparkling wine

prosecco brut	veneto	€ 3,00
metodo classico maximum Ferrari	trentino	€ 5,00
metodo classico perlè Ferrari	trentino	€ 7,00

vino da dessert - sweet wine

passito di Pantelleria Kabir	donnafugata	€ 4,00
------------------------------	-------------	--------

birre - beer selection

	alcohol			
pedavena	4,50%	chiara / blonde	l. 0,2	€ 2,50
pedavena	4,50%	chiara / blonde	l. 0,4	€ 5,00
weizen	5,00%	non filtrata / not filtered	l. 0,5	€ 5,00
dolomiti rossa	6,70%	rossa / amber	l. 0,33	€ 6,00
isaac Baladin	5,00%	blanche	l. 0,33	€ 6,00
nazionale Baladin	6,80%	chiara / blonde	l. 0,33	€ 6,00
wayan Baladin	5,80%	chiara / blonde	l. 0,33	€ 6,00
isaac mgm Baladin	5,00%	chiara / blonde	l. 0,75	€ 10,00
xyauyù Baladin	14,00%	ambrata / amber	l. 0,5	€ 30,00



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



Famiglia Pra
dal 1866