



LAVOI
RISTORANTE SUL LAGO



Famiglia Pra
dal 1866

À LA CARTE

antipasti

- sfogliatina croccante ai funghi porcini e fonduta taleggio ^{VG 1 10 14} € 14,00
sfogliatina croccante ai funghi porcini, fonduta al taleggio e cipolla di Tropea caramellata
porcini mushrooms milfoils on Taleggio cheese fondue and caramelized onions
- tagliere del boscaiolo ^{NG 1 3 5 7 14} € 15,00
selezioni di affettati con salame di cervo e maiale, formaggi di montagna e salsine
selection of dried meat of deer and pork, mountain cheese and different sauces on the side
- salmone marinato all'arancia con semi di sesamo ^{NG 5 6 7} € 15,00
marinated salmon with fresh orange and sesami seed
- gnocco fritto con pata negra e crema di formaggio caprino ^{VG 1 6 10 14} € 14,00
gnocco leggermente fritto con prosciutto pata negra e crema al formaggio caprino
fried dumpling topped with Pata Negra ham and goat cheese cream
- polenta di grano nostrano con burrata al tartufo nero ^{NG VG 10} € 16,00
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} € 17,00
servito con insalatina, salsa al kren e mirtilli rossi
carpaccio of deer from the dolomites with spring salad and cranberry horseradish sauce
- selezione di insalate e verdure a buffet ^{NG VG 6 10} € 8,00
selection of salad and vegetable a buffet

coperto e pane € 3,50 - service & 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} € 12,00
ravioli filled with pumpkin topped with smoked ricotta shaves and poppy seeds
- tortelloni di camoscio con riduzione di lagrein ^{1 10 13} € 14,00
tortelloni di camoscio con riduzione di lagrein e scaglie al cioccolato fondente
homemade ravioli filled venison on lagrein wine reduction and dark chocolate shaves
- tagliatelle alla puccia con burro di malga su letto di porcini ^{NG VG 1 10 13 14} € 15,00
fresh organic spelt tagliatelle sautéed with mountain butter on porcini mushrooms
- risotto mantecato ai funghi di montagna e tartufo nero ^{NG VG 10} € 18,00
risotto with mountain mushroom and black truffle
per minimo 2 persone cottura 20 minuti - for a minimum of 2 people waiting time 20 minutes
- maccheroncini al grano saraceno con asparagi e gamberi ^{NG 1 2 8 10 13 14} € 16,00
maccheroncini al grano saraceno con pesto d'asparagi, gamberi e frutta secca
homemade buckwheat macaroni sautéed with asparagus pesto, nuts and king shrimps
- casarecce con verdure e fiocco di burrata ^{NG 1 3 10 14} € 15,00
casarecce all'uovo con melanzane, zucchine, datterino e fiocchi di burrata
short pasta sautéed with zucchini, eggplant and cherry tomatoes topped with burrata mozzarella
- selezione di zuppe e creme fresche di giornata ^{VG 1} € 11,00
daily fresh cream and soup selection



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

- medaglione di cervo km 0 con salsa ai mirtilli rossi e kren ^{NG 1 6 10 14} € 23,00
medaglione di cervo km 0 con salsa ai mirtilli rossi e kren, polenta e funghi finferli
deer tournedos con salsa ai mirtilli rossi e kren accompagnato da polenta nostrana e funghi finferli
- guancia cotta a bassa temperatura al Gewürztraminer ^{1 3 6} € 21,00
guancia di vitello cotta a basse temperature al Gewürztraminer accompagnato da polenta nostrana
veal cheek braised in lowtemperaure with Gewurztraminer wine sauce and mountain polenta
- costata di scottona maturata dryaged minimo 60 giorni ^{NG 14} per etto € 9,00
scottona maturata dryaged accompagnato da salsa dragoncello, verdure alla griglia e patatine fritte rustiche
grilled prime beef dryaged 60 days with tarragon sauce, vegetables and rustic french fries
taglio della costata è di 1 kg - *the meat cut is 1 kg*
per minimo 2 persone cottura 20 minuti - *for a minimum of 2 people waiting time 20 minuts*
- hamburger di Chianina al Piave Vecchio e tartufo nero ^{NG 10} € 22,00
hamburger di Chianina con scaglie di Piave Oro e tartufo nero accompagnato da patate fritte rustiche
prime grilled hamburger with aged Piave cheese with black truffle and rustic french fries
- salmone scottato al profumo di rosmarino e limone ^{NG 3 7} € 21,00
salmone scottato al profumo di rosmarino e limone con julienne di verdure spadellate
seared salmon aromatized with rosemary lemon and sautéed julienne vegetables
- formaggio tomino di montagna fondente all'aceto balsamico ^{NG VG 1 5 6 14} € 13,00
warm soft cheese aromatized with balsamic vinegar on a spring salad
- omelette ai funghi porcini e puzzone di Moena ^{VG NG 10 14} € 18,00
porcini mushrooms omelette with smelly cheese from Moena

coperto e pane € 3,50 - *service & 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.

- gli originali gnocchi alla Soreghina ^{1 3 6 10 14} € 11,00
mezzeleune di patate fatte in casa con ripieno di carne e verdure spadellati al pomodoro
the original potatoes dumplings filled with vegetable and meat sauce
- gröstel ladino ³ € 17,00
patate saltate, cipolla, carne di manzo lessa
traditional mountain dish with boiled beef, sautéed potatoes and onions
- spezzato di cosciotto di cervo al ginepro ^{1 3} € 19,00
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} € 15,00
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} € 11,00
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

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 bread and egg crust

entrecote alla griglia ^{NG} € 13,00

grilled beef entrecote

cheeseburger di Chianina nel pane morbido 1 5 6 10 14 € 16,00

hamburger di chianina, pane morbido, formaggio fondente, patatine fritte

Chianina meat hamburger in a soft bun, melted cheese, french fries

patatine fritte - french fries 1 € 5,00

selezione di gelato fatto in casa 1 10 14 a pallina/ per scoop € 1,50

selection of homemade ice-cream



dessert

- la buona fortuna ^{VG} 1 2 10 14 € 12,00
cialda croccante con gelato soffiato e frutta fresca
homemade crunchy cone with ice-cream and fresh fruits
- tortino al cioccolato ^{NG VG} 10 14 € 12,00
fondant al cioccolato fondente accompagnato da gelato al lampone fatto in casa
warm chocolate cake fondant with homemade raspberry ice cream
attesa minima 15 minuti - minimum waiting time 15 minuts
- biscotteria della nostra pasticceria 1 2 10 13 14 € 10,00
selezione di biscotti della nostra pasticceria con crema al mascarpone
selection of our pastry shop biscuit with a mascarpone cream on the side
- crostatina alle mandorle del nonno Lino ^{VG} 2 10 14 € 10,00
crostatina alle mandorle con salsa vaniglia fatta in casa
traditional almond tart with homemade vanilla sauce
- strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia ^{VG} 1 2 10 14 € 8,00
traditional homemade apple strudel with vanilla sauce
- coppa di gelato con lamponi caldi ^{NG VG} 1 10 14 € 6,00
ice cream with warm raspberry sauce
- selezione di gelato fatto in casa 1 10 14 a pallina/ per scoop € 2,00
selection of homemade ice-cream

coperto e pane € 3,50 - service & 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.lavoì.it



Famiglia Pra
dal 1866