



LAVOI
RISTORANTE SUL LAGO



Famiglia Pra
dal 1866

À LA CARTE

le proposte

tradizionale

€ 56,00

carpaccio di cervo delle Dolomiti

* * *

tagliatelle alla puccia con burro di malga su letto di porcini

* * *

spezzato di cosciotto di cervo al ginepro

* * *

strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia

ricercato

€ 65,00

gnocco fritto con pata negra e crema di formaggio caprino

* * *

vellutata di fagiolini verdi con finferli e crostini di pane nero

* * *

spaghettoni al ragout di faraona con zafferano e speck

* * *

guanciaie cotto a bassa temperatura al Gewürztraminer

* * *

tortino millefoglie caramellato con crema pasticcera

vegetariano

€ 45,00

sfogliatina ai funghi porcini, fonduta al taleggio e cipolla di Tropea caramellata

* * *

cazunzei alleghesi alla zucca con ricotta affumicata

* * *

formaggio tomino di montagna con radicchio di Treviso grigliato

* * *

crostatina alle mandorle del nonno Lino

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
- scampi alla "Fantin" con tagliolini di verdure ^{1 7 10} € 25,00
tempura di scampi e tagliolini di verdure
king prawns and spring vegetables tempura
attesa minima 15 minuti - minimum waiting time 15 minuts
- 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
- insalatone con mozzarella, olive, uovo sodo e crostino ^{NG VG 6 10} € 12,00
mix salad bowl with mozzarella cheese, olives, egg and croutons

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} € 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 di stagione minimo 2 persone ^{NG VG 10} a persona € 18,00
different choice of risotto - minimum 2 person
- maccheroncini al grano saraceno con carciofi e gamberi ^{1 10 11 14} € 14,00
maccheroncini al grano saraceno con carciofi spadellati, gamberi e profumo d'arancia
homemade buckwheat macaroni sautéed with artichokes and shrimps aromatized with orange
- spaghettoni al ragout di faraona con zafferano e speck ^{NG 1 6 14} € 15,00
fresh hollowspaghetti sautéed with guinea fowl, saffron and crunchy smoked ham
- vellutata di fagiolini verdi con finferli e crostini di pane nero ^{VG 1} € 11,00
vellutata di fagiolini verdi con finferli scottati e crostini di pane nero
green bean soup with seared chanterelle mushrooms and rye bread croutons

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
- costoletta d'agnello al profumo di menta con salsa cabernet ¹ € 22,00
costoletta d'agnello al profumo di menta con salsa cabernet e carciofi saltati
pan-fried lamb chop aromatized with mint with cabernet wine sauce and sautéed artichokes
- 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} a persona € 39,00
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 rustuc french fries
- omelette ai funghi porcini e puzzone di Moena ^{VG NG 10 14} € 18,00
porcini mushrooms omelette with smelly cheese from Moena
- 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 con radicchio di Treviso ^{NG VG 1 5 6 14} € 13,00
formaggio tomino di montagna con radicchio di Treviso grigliato e mostarda alla frutta
warm soft cheese with grilled red chicory from Treviso and spicy fruit mustard on the side

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.

- 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

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 vanilla ice cream
attesa minima 15 minuti - minimum waiting time 15 minuts
- semifreddo al pompelmo rosa, mandorle e caramello alla cannella ^{NG 10 14} € 10,00
semifreddo al pompelmo rosa, mandorle pralinate e caramello alla cannella
semifreddo with pink grapefruit, praline almonds and cinnamon caramel
- tortino millefoglie caramellato con crema pasticcera ^{NG VG 1 10 14} € 10,00
homemade caramelized milfoils filled with pastry cream
- 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 € 1,50
selection of homemade ice-cream

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 brad and egg crust

entrecote alla griglia ^{NG}

€ 13,00

grilled beef entrecote

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



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



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



Famiglia Pra
dal 1866