



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

* * *

risotto mantecato ai funghi di montagna e tartufo nero

* * *

guanciaie cotte a bassa temperatura al Gewürztraminer

* * *

la buona fortuna: cialda croccante con gelato soffiato e frutta fresca

vegetariano

€ 46,00

involtini di melanzane e ricotta fresca condita

* * *

cazunziei alleghesi alla zucca con ricotta affumicata

* * *

formaggio tomino con insalata Belga ai ferri

* * *

crostatina alle mandorle del nonno Lino

antipasti

- sfogliatina croccante ai funghi porcini e fonduta al taleggio** ^{VG 1 10} € 15,00
sfogliatina croccante ai funghi porcini, fonduta al taleggio e cipolla di Tropea caramellata
crunchy milfoils with porcini mushrooms on Taleggio cheese fondue and caramelized onions
- tagliere del boscaiolo** ^{NG 1 3 14} € 16,00
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
- gnocco fritto con pata negra e crema di formaggio caprino** ^{VG 1 10 14} € 16,00
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 di montagna con burrata al tartufo nero e funghi porcini scottati
homemade polenta with burrata mozzarella, black truffle and porcini mushrooms
- carpaccio di cervo delle Dolomiti** ^{NG 10} € 19,00
servito con insalatina, salsa al kren e mirtilli rossi
carpaccio of deer from the dolomites with spring salad and cranberry horseradish sauce
- involtini di melanzane e ricotta fresca condita** ^{NG VG 6 10} € 11,00
egg-plant rolls filled with fresh ricotta cheese on a spring salad
- selezione di insalate e verdure a buffet** ^{NG VG} € 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 10 14} € 14,00
ravioli filled with pumpkin topped with smoked ricotta shaves and poppy seeds
- 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
- tagliatelle alla puccia con burro di malga su letto di porcini ^{NG VG 1 10 14} € 18,00
fresh organic spelt tagliatelle sautéed with mountain butter on porcini mushrooms
- risotto ai funghi di montagna e tartufo nero ^{NG VG 6 10} a persona / per person € 22,00
risotto with mountain mushroom and black truffle
per minimo 2 persone cottura 20 minuti - for a minimum of 2 people waiting time 20 minuts
- gnocchi di patate con code di gamberi e spadone di Treviso ^{1 3 6 10 11 14} € 18,00
potatoes dumplings sautéed with king prawns and Treviso red chicory
- ravioloni all'ortica con pesto rosso di rapa e noci ^{1 2 10 14} € 13,00
ravioli filled with nettle sautéed with walnuts and beetroot pesto
- spaghettoni al torchio con ragù di selvaggina e profumo al gin ^{1 3 14} € 16,00
hollowspaghetti with venison ragouth aromatized with gin
- selezione di zuppe e creme fresche di giornata ^{VG} € 13,00
daily fresh cream and soup selection



piatti principali

- tomahawk di cervo km 0 con salsa ai mirtilli rossi e kren ^{NG 1 10} € 25,00
tomahawk di cervo km 0 con salsa ai mirtilli rossi e kren, polenta e funghi finferli
deer Tomahawk with cranberry and horseradish sauce, polenta and finferli mushrooms
- guancia cotta a bassa temperatura al Gewürztraminer ^{1 3 6} € 24,00
guancia di vitello cotta a basse temperature al Gewürztraminer accompagnato da polenta nostrana
veal cheek braised in low temperature with Gewürztraminer wine sauce and mountain polenta
- manza scottona maturata dry aged 60 giorni ^{NG 12 13 14} a persona / per person € 37,00
manza scottona sfilettata con burro mantecato al mirtillo, verdure alla griglia e patatine fritte rustiche
grilled prime beef dry aged 60 days with blueberry butter, vegetables and rustic french fries
cottura 20 minuti - waiting time 20 minutes
- costata di vitello ^{NG 1} € 39,00
costata di vitello alla griglia con verdure scottate e patatine fritte rustiche
grilled veal rib chop and vegetables with rustic french fries
cottura 20 minuti - waiting time 20 minutes
- 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
- filetto di branzino scottato in padella con mousse di finocchio ^{NG 7} € 23,00
pan-fried seabass filet with fennel mousse
- formaggio tomino con insalata Belga ai ferri ^{NG VG 1 14} € 13,00
warm soft cheese with grilled endives
- 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 10 12 14 € 13,00
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 6 € 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 e Piave vecchio ^{NG VG} 10 € 17,00
funghi porcini scottati con polenta e formaggio Piave selezione oro
sauteéd porcini mushrooms with polenta and aged piave cheese
- mosaico di formaggi a km 0 ^{NG VG} 6 10 € 15,00
selection of mountain cheeses km 0 served with spicy sauces on the side
MILCHHOF AGOSTINI - MASO COLCUC HOF - Val Fiorentina
- 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 brad and egg crust

entrecote alla griglia ^{NG} € 13,00

grilled beef entrecote

alette di pollo dorate e patatine fritte € 13,00

deep-fried chicken wings with french fried

patatine fritte - french fries 1 € 5,00

selezione di gelato fatto in casa 1 10 14 a pallina/ per scoop € 2,00

selection of homemade ice-cream

dessert

la buona fortuna	VG 1 2 10 14	€ 12,00
cialda croccante con gelato soffiato e frutta fresca <i>homemade crunchy cone with ice-cream and fresh fruits</i>		
tortino al cioccolato	NG VG 10 14	€ 12,00
fondant al cioccolato fondente accompagnato da gelato al lampone fatto in casa <i>warm chocolate cake fondant with homemade raspberry ice cream</i> attesa minima 15 minuti - <i>minimum waiting time 15 minuts</i>		
crostatina alle mandorle del nonno Lino	VG 1 2 10 14	€ 11,00
crostatina alle mandorle con salsa vaniglia fatta in casa <i>traditional almond tart with homemade vanilla sauce</i>		
strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia	VG 1 2 10 14	€ 8,00
<i>traditional homemade apple strudel with vanilla sauce</i>		
coppa di gelato fatto in casa con lamponi caldi	NG VG 1 10 14	€ 6,00
<i>ice cream with warm raspberry sauce</i>		
selezione di gelato fatto in casa	1 10 14	a pallina/ per scoop € 2,00
<i>selection of homemade ice-cream</i>		

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.

vini al bicchiere - wine by glass

vini bianchi - white wine

soave classico CA RUGATE I veneto	4,00
gewurztraminer selezione TRAMIN I alto adige	5,00
pinot grigio VIGNETI DELLE DOLOMITI I veneto	4,00
riesling geieregg HIMMELREICH I alto adige	7,00

vini rossi - red wine

valpolicella ZENATO I veneto	4,00
pinot nero VIGNETI DELLE DOLOMITI I veneto - alto adige	4,50
teroldego riserva diedri DORIGATI I trentino	7,00
lagrein riserva Urban TRAMIN I alto adige	8,00
amarone ZENATO I veneto	12,00

bollicine - sparkling wine

prosecco brut I veneto	3,00
metodo classico pas dosè VIGNETI DELLE DOLOMITI I veneto	5,00
Mat '55 Blanc de Noir PIAN DELLE VETTE I domiti	8,00

vino da dessert - sweet wine

moscato di Pantelleria Kabir DONNAFUGATA I sicilia	5,00
recioto della Valpolicella ZENATO I veneto	6,00

birre - beer selection

superior pils Pedavena 5,2% I chiara / blonde I lt. 0,2	3,00
superior pils Pedavena 5,2% I chiara / blonde I lt. 0,4	6,00
weizen Franziskaner 5% I non filtrata / not filtered I l. 0,5	6,00
dolomiti rossa 6,7% I rossa / amber I l. 0,33	6,00
hibu avanti march 6,5% I ambrata / amber I l. 0,33	5,00
hibu dama bianca 5,6% I blanche I l. 0,33	5,00
hibu vaitra 5,6% I rossa / red I l. 0,33	5,00
superior analcolica Pedavena l. 0,33	4,00