

Vorspeise/Starters

Il Tagliere Sappadino di Salumi e Formaggi € 15,00

Plodar Wurst und Käse Brettl

Mixed Cured Meats and assorted Cheese from Sappada

Il Tagliere di Formaggi e Mostarde € 19,00

Gemischter Käse mit verschiedenen Marmeladen

Assorted Cheese and Mostarda

**La Nocetta di Cervo, Radicchio di Monte
e Sorbetto al Pompelmo Rosa** € 16,00

*Hirschschenken mit Berg Radicchio und Grapefruit
Sorbet*

*Sliced Venison, Radicchio
and Pink Grapefruit Sorbet*

**La Tartare di Cervo, Chips di Patate Viola, Porcini,
Mele e Salvia** € 18,00

*Hirschtartar ,Plodar "Krapfen",violette Kartoffelchips,
Steinpilze und einer Apfel-Salbei Konfitüre*

*Venison Tartare, Crunchy Bread, Purple
Potato Chips, Porcino Mushrooms, Apple and Sage*

Il Frico di Malga Patate con Polentina € 14,00

Alm "Frico" mit Sauerkraut und Polenta

"Malga Frico" with Sauerkraut (with Bacon) and Polenta

**Il Carpaccio di Tonno Marinato, Avocado,
Mousse al Caprino, Pistacchi e Caviale di Trota** € 16,00

*Marinierter Thunfischcarpaccio, Avocado,
Ziegenkäse Mousse, Pistazien und Forellenkaviar*

*Marinated Tuna Carpaccio, Avocado,
Goat Cheese Mousse, Pistachio, Trout Caviar*

**Il Crudo di San Daniele (Sel. Sant'Elia 24 Mesi),
panna Cotta Salata, Puntarelle
e Tortino al Papavero** € 18,00

*San Daniele Rohschinken, Salzige Panna-Cotta,
Stängelkohe, Mohn Küchlein*

*San Daniele Raw Ham, Salted Panna Cotta, Chichory
Shoots, Poppy Seed Cake*

**La Battuta di Fassona al Coltello, Pesto di Basilico,
Cipolla Confit, Galletta di Parmigiano** € 18,00

*Tartar vom piemontesischen fassona-Rind, Basilikum
Pesto, Confierte Zwiebel und Parmesan-Galette*

*Knife beaten Fassona, Pesto, Confit Onion and
Parmesan Cracker*

Vorspeisen/First Course

| | |
|---|----------------|
| Le Lasagnette ai Funghi | € 15,00 |
| <i>Pilz Lasagne</i> | |
| <i>Mushroom Lasagne</i> | |
| Le Lasagnette Speck e Malga | € 15,00 |
| <i>Spek - Almkäse Lasagne</i> | |
| <i>Smoked Ham and malga Cheese Lasagne</i> | |
| Le Lasagne alla Bolognese Fresca di Vitello | € 15,00 |
| <i>Lasagne Bolognese</i> | |
| <i>Lasagne Bolognese</i> | |
| I Canederli allo Speck con Burro Fuso e Ricotta Affumicata | € 15,00 |
| <i>Plodar Speckknödel mit Brauner Butter und Geräucherter Ricotta</i> | |
| <i>Large Bread Dumplings with Melted Butter And Smoked Ricotta</i> | |

Le Fetuccine di Casa al Raguttino di Selvaggina € 15,00

Fetuccine Pasta mit Wildragou

Homemade Fetuccine with Game Ragù

Il Pasticcetto di Crespella alle Verdurine € 15,00

Crepes Lasagne mit Gemüse

Crepes Lasagne with Sauteed Vegetables

Gli Spätzli di Spinacini con Crema e Speck € 15,00

Spinat Spätzli mit Speck CremSauce

*Spinach Spatzli (Small Soft Dumplings)
with Cream and Smoked Ham*

**Le Chicche di Zucca, Formadi Frant,
Noci Tostate e Pancetta Croccante** € 15,00

*Kürbisnocken mit "Formadi Frant" Kase
Getostete Nüsse und Knuspriger Bauch Speck*

*Pumpkin Gnocchi, "Formadi Frant" Cheese,
Roasted Nuts and Crunchy Bacon*

Hauptspeise/Second Courses

- Il Thomahawk di Cervo e Patate Sappadine** € 29,00
Hirsch Tomahawk mit Plodar Kartoffel
Venison Tomahawk with Potatoes with Onions and Bacon
- La Tagliata di Manzo, Verdurine Sautè** € 23,00
Tagliata vom Rind, Sautè Gemüse
Sliced Beef Steak, Sauteed Vegetables
- La Tagliata di Cervo e Patate Sappadine** € 25,00
Hirschrückensteakstreifen mit Plodar Kartoffel
Sliced Venison Steak with Potatoes with Onions and Bacon
- Chateaubriand, Verdurine Sautè, Patate al Forno e Bernese al Finocchietto (Per 2 persone)** € 58,00
Chateaubriand Steak, Saute Gemüse, Bratkartoffel und Fenchel Bernese (für 2 Personen)
Chateaubriand Steak, Sauteed Vegetables, Baked Potatoes and Bernaise Sauce with Fennel (for 2 People)
- Il Brasato di Cervo con Polentina e Pere Vanigliate** € 17,00
Hirschbraten, Polenta und Vanille Birnen
Braised Venison, Polenta and Vanilla - Flavoured Pears
- Lo Stinchetto Tenero di Maiale con Polentina** € 14,00
Schweinsaxe mit Polenta
Soft Shank of Pork with Polenta

Il Cosciotto di Agnello CBT con Cipolline Boretane € 21,00

Gegarter Lammschenkel CBT mit BoretaneZwiebeln

Leg of Lamb with Boretane Onions

Le Guanciotte di Cinghiale Brasate

con Purè di Patate Sappadine

€ 17,00

Geschmorte Eberbacken mit Kartoffelpüree

Braised Boar Cheeks with Mashed

Potatoes from Sappada

Il Filetto di Branzino, Chips di Patate,

Crumble di Olive e Gel di Limone

€ 21,00

*Fillet of Sea Bass, Potato Chips, Crumbled Olives and
Lemon Gel*

*Branzino - Filet, Kartoffel Chips, Oliven Crumble und
Zitrone*

L' Hamburger di Camoscio con Polentina,

Funghi e Bernese al Finocchietto

€ 21,00

*Gämse Hamburger mit Polenta, Pilzen und
einer Finkel - Bernese*

*Chamois Hamburger with Polenta, Mushrooms and
Bernaise Sauce with Fennel Flavour*

Il Piatto Edelweiss (Salsiccia, Formaggio alla Piastra

Spätzli di Spinacini, Polenta)

€ 19,00

Edelweißsteller

*(italienische Bratwurst, Käse vom Grill,
Spinatspätzle, Polenta)*

Edelweiss Dish

(Sausage, Grilled Cheese, Spinach Spätzli, Polenta)

Beilagen / Side Dishes

| | |
|---|---------------|
| L'insalata Mista | € 5,00 |
| <i>Gemischter Salat / Mixed Salad</i> | |
| Le Patate Fritte | € 4,00 |
| <i>Pommes frites / French Fries</i> | |
| Le Patate al Forno | € 4,50 |
| <i>Bratkartoffel / Baked Potatoes</i> | |
| La Polenta | € 3,50 |
| <i>Polenta / Polenta</i> | |
| Le Verdurine Mediterranee Spadellate | € 6,00 |
| <i>Gemüse auf Mediterrane Art/ Sauteed Vegetables</i> | |
| Coperto | € 2,50 |
| <i>Gedeck / Cover Charge</i> | |

** n mancanza di prodotti freschi ne verranno usati di congelati*

** bei Mangel an Frischprodukten könnten ersatzweise tiefgefrorene Lebensmittel verwendet werde*

**Frozen Products will be used in Lack of Fresh Ones*

Dessert...

Panna Cotta ai Frutti di Bosco € 5,00

Panna Cotta mit Waldfruchte

Panna Cotta with Wildberries

Panna Cotta al Cioccolato € 5,00

Panna Cotta mit Schokosauce

Panna Cotta with Chocolate Sauce

Panna Cotta al Caramello € 5,00

Panna Cotta mit Karamell

Panna Cotta with Caramel

Tiramisù Classico € 8,00

Tiramisù

Tiramisù

Tiramisù alle Mele € 8,00

Apfel Tiramisù

Apple Tiramisù

Tiramisù al Bombardino e Mango € 8,00

Tiramisù mit Bombardino und Mango

Tiramisù with Bombardino and Mango

Crostatina Mele e Noci € 8,00

Apfel Nusstörtchen

Apple and Walnuts Tart

Crostatina Lienzer € 8,00

Lienzer Törtchen

Lienzer Tart

Crostatina ai Frutti di Bosco € 8,00

Waldfrüchte Törtchen

Wildberries Tart

**Crocante alle Mandorle
con Crema Leggera e Fragole Fresche** € 7,50

Mandelkrokant mit Chantilly Creme und Erdbeere

*Almond Brittle with Chantilly Cream
and Strawberries*

**Tortino al Cocco, Velo di Cioccolato
e Sorbetto al Mandarino** € 7,50

*Kokus Törtchen, Schokostaub
und Mandarinen Sorbet*

*Coconut cake with Chocolate Veil
and Tangerine Sorbet*

Menù senza Glutíne

Glutenfreies Menü

Gluten Free Menu