



MENÙ RISTORANTE

*Felici di OspitarVi
Con la speranza di rivederVi come Amici*

Gentile cliente, di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze riportate nel nostro Menù/Listino prezzi (ex Alleg. II al Reg. UE 1169/2011). Nel chiederLe cortesemente di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari la informiamo che il nostro personale è a sua disposizione per fornirLe ogni altra più dettagliata informazione sulla composizione dei piatti proposti

Buon Appetito

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:** a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio - b. maltodestrine a base di grano - c. sciroppi di glucosio a base di orzo. Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine e agricola.
 2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
 3. **Uova e prodotti a base di uova.**
 4. **Pesce e prodotti a base di pesca, tranne:** a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi. b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
 6. **Soia e prodotti a base di soia, tranne:** a. olio e grasso di soia raffinato C. b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia. c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia. d. estere di strano vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:** a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. b. lattio.
 8. **Frutta a guscio, vale a dire:** mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. **Sedano e prodotti a base di sedano.**
 10. **Senape e prodotti a base di senape.**
 11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
 12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**
 13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
 14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

* A disposizione, su richiesta, registro degli allergeni.

La direzione

L'Aperitivo Diverso

Aperitif einmal anders/ Different Aperitif

I Filetti di Acciughe del Cantabrico con Crostini

e Bottiglia di Franciacorta - Ferghettina € 55,00

*Sardellen Filet vom Cantabrico mit Brot Croutons
und eine Flasche Franciacorta - Ferghettina*

*Cantabrian Anchovy Fillets with slices of Toasted Bread
and a bottle of Franciacorta - Ferghettina*

I Porcini Impanati e Bottiglia di Metodo Classico

Oltrepò Pavese Brut "Testarossa" - La Versa € 60,00

*Panierte Steinpilze und eine Flasche von Metodo Classico
Oltrepò Pavese Brut "Testarossa" - La Versa*

*Breaded Porcino Mushrooms with a bottle of
Metodo Classico Oltrepò Pavese Brut "Testarossa" - La Versa*

Gli Antipasti

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

Nocetta di Cervo, il Pane Nero, Radicchio

di Monte e Sorbetto al Pompelmo Rosa € 16,00

Hirschschinken auf Schwarzbrot mit Berg Radicchio und Grapefruit Sorbet

Sliced Venison, Black Bread, Radicchio and Pink Grapefruit Sorbet

Gli Antipasti

Vorspeise/Starters

Il Frico di Malga Patate con Crauti € 14,00

Alm "Frico" mit Sauerkraut und Polenta

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

La Tartare di Cervo, Crostolo Sappadino,

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*

La Battuta di Fassona al Cotello, Pesto di Basilico,

Cipolla Confit e Galetta 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

Crudo di San Daniele (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

Il Senkile Affumicato, Croccante di Frico

e Porcini Impanati € 16,00

Geräuchertes "Senkile-Speck", knuspriger Frico und panierte Steinpilze

"Senkile" (Smoked Ham), Crunchy "Frico" and Breaded Porcino Mushrooms

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*

I Primi

Vorspeisen/First Course

Il Pasticcetto Morbido di Crepes, Asparagi

Tardivi, e Gorgonzola di Capra € 15,00

Crepes Lasagne mit Spargeln und Ziegen Gorgonzolakäse

Soft Crepes Pie, Asparagus and Goat Gorgonzola Cheese

L' Orzotto ai Porcini e Timo,

Riduzione ai Mirtilli e Fumo di Cirmolo € 16,00

*Orzotto mit Steinpilzen, Thymian,
Heidelbeer - Reduction und Zirbelkieferrauch*

*Cooked Barley, with Porcini Mushrooms and Tyme,
Blueberry Sauce and Pine Smoke*

I Maccheroncini Ruvidi Raguttino di Cervo € 15,00

Maccheroncini mit Hirsch Ragù

Rough Macaroni with Venison Ragù

Le Chicche di Patate, Formadi Frant,

Noci Tostate e Pancetta Croccante € 15,00

*Kartoffelnocken mit "Formadi Frant" Käse,
Getostete Nüsse und Knuspriger Bauch Spek*

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

I Tortelli, Erbette di Montagna e Ricotta € 15,00

Tortelli mit Bergkräuter und Quark

Tortelli with Mountain Herbs and Ricotta Cheese

I Primi

Vorspeisen/First Course

La Crema di Ortiche, Semi di Zucca e Girasole,

Sfoglia di Kümmel e Crunch di Malga

€ 12,50

*Prennesel Crem Suppe mit Kürbis und Sonnenblumenkerne
mit Schwarzbrot und Almkäse Crunch*

*Nettle Cream Soup, Pumpkin and Sunflower Seeds,
Cumin Crackers and Crunchy Malga Cheese*

I Canederli Sappadini Burro Fuso

e Ricotta Affumicata

€ 13,00

*Plodar Speckknödel mit Brauner Butter
und Geräucherter Ricotta*

*Large Bread Dumplings with Melted Butter
and Smoked Ricotta*

Gli Spätzli di Spinacini, Salsiccia,

Porcini e Porro

€ 13,00

*Spinatspätzle mit Italienischer Bratwurst,
Steinpilzen und Lauch*

*Spinach Spätzli (Small Soft Dumplings), Sausage,
Porcini Mushrooms and Leek*

Gli Straccetti Integrali,

Pesto di Mandorle e Ruculetta,

Pomodorini Dry e Bottarga di Muggine

€ 16,00

*Vollkornstreifen, Mandel-Roukepesto,
Getrocknete Tomaten Meeräschenrogen*

*Wholemeal Homemade Tagliatelle, Rocket and Almond Pesto
Dried Tomatoes and Mullet Roe*

I Secondi

Hauptspeise/Second Courses

Il Tomahawk di Cervo e Patate Sappadine € 29,00

Hirsch Tomahawk mit Plodar Kartoffel

Venison Tomahawk with Potatoes with Onions and Bacon

La Tagliata di Cervo e Patate Sappadine € 25,00

Hirschrückensteakstreifen mit Plodar Kartoffel

Sliced Venison Steak with Potatoes with Onions and Bacon

La Tagliata di Manzo, Verdurine Sautè € 23,00

Tagliata vom Rind, Sautè Gemüse

Sliced Beef Steak, Sauteed Vegetables

Il Filetto di Manzo al Pepe Verde,

e Porcini Croccanti € 24,00

Pfeffersteak mit knusprigen Steinpilzen

Filled of Beef with Green Pepper Flavour and Crunchy Porcino Mushrooms

Chateaubriand, Verdurine Sautè, Patate al Forno

e Bernese al Finocchietto (Per Due 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 Flavour (for 2 People)

Il Brasato di Cervo, Polentina e Pere Vanigliate € 17,00

Hirschbraten, Polenta und Vanille Birnen

Braised Venison, Polenta and Vanilia - Flavoured Pears

I Secondi

Hauptspeise/Second Courses

Lo Stinchetto Tenero di Maiale con Polentina € 15,00

Schweinshaxe mit Polenta

Soft Shank of Pork with Polenta

Il Cosciotto d'Agnello CBT con Cipolline Boretane € 21,00

Gegarter Lammschenkel CBT mit Boretane Zwiebeln

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*

L'Hamburger di Camoscio con Polentina,

Funghi e Bernese al Finocchietto € 21,00

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

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

Il Filetto di Branzino, Chips di Patate,

Crumble di Olive Nere 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

Il Piatto Edelweiss (Salsiccia, Formaggio alla Piastra

Spätzli di Spinacini, Polenta, Crauti) € 18,00

Edelweisssteller

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

Edelweiss Dish

*(Sausage, Grilled Cheese, Spinach Spätzli,
Polenta, Sauerkraut)*

I Contorni

Beilagen / Side Dishes

<i>Le Patate al Forno</i>	€ 4,50
<i>Bratkartoffel / Baked Potatoes</i>	
<i>Le Patate Fritte</i>	€ 4,00
<i>Pommes frites / French Fries</i>	
<i>La Polenta</i>	€ 3,50
<i>Polenta / Polenta</i>	
<i>I Crauti alla Sappadina con Pancetta</i>	€ 4,50
<i>Plodar Sauerkraut mit Speck / Sauerkraut with Bacon</i>	
<i>L'Insalata Mista</i>	€ 5,00
<i>Gemischter Salat / Mixed Salad</i>	
<i>Le Verdurine Mediterranee Spadellate</i>	€ 6,00
<i>Gemüse auf Mediterrane Art/ Sauteed Vegetables</i>	
<i>Coperto</i>	€ 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*

I Dolci . . .

Dessert...

...Vi saranno proposti in un Menù a parte

... Fragen Sie nach unserer Dessertkarte

... Will be offered on a separate menu

Menù Bimbi

Kinder Menù/For the Children

<i>La Pasta al Pomodoro o al Ragù</i>	€ 7,50
<i>Nudel mit Tomaten oder Hackfleischsoße</i>	
<i>Pasta with Tomato Sauce or Ragù</i>	
<i>I Tortellini Panna e Prosciutto</i>	€ 9,00
<i>I Tortellini mit Schinkenrahmsauce</i>	
<i>Tortellini with Cream and Ham</i>	
<i>Le Lasagne Fresche al Raguttino di Vitello</i>	€ 9,00
<i>Lasagne mit Kalbfleischragout</i>	
<i>Fresh Lasagna with Veal Ragù</i>	
<i>Gli Gnocchi di Patate al Pomodoro o al Ragù</i>	€ 8,50
<i>Kartoffelnocken mit Tomaten oder Hackfleischsoße</i>	
<i>Potato Dumplings with Tomato Sauce or Ragù</i>	
<i>Il Piatto di Pinocchio (Wurstel e Patatine Fritte)</i>	€ 10,00
<i>Pinocchio (Würstel mit Pommes)</i>	
<i>Pinocchio Dish (Frankfurter with French Fries)</i>	
<i>La Cotoletta con le Patatine Fritte</i>	€ 11,00
<i>Wienerschnitzel mit Pommes</i>	
<i>Breaded Cutlet with French Fries</i>	
<i>La Battuta di Tacchino ai Ferri con Patatine</i>	€ 10,00
<i>Truthahn Schnitzel mit Pommes</i>	
<i>Grilled Turkey Steak with French Fries</i>	

** Porzione Adulto + € 3,00*

** als Erwachsene Portion / Adult Portion + € 3,00*