

GLI ANTIPASTI

Appetizers / Vorspeisen

Algu par scumanža

Carne salada nostrana con rucola e parmigiano € 10,00

Homemade cured meat with rucola and parmesan cheese

Hausegemachte Pökelfleisch mit Rucola und Parmesan

Polentina e sopressa € 9,00

Polenta with "sopressa"

Polenta mit "Sopressa"

Carpaccio di zucchine con scaglie di grana e pinoli tostati € 8,00

Zucchini carpaccio with parmesan flakes and toasted pine nuts

Zucchini-Carpaccio mit Parmesanflocken und gerösteten Pinienkernen

I NOSTRI TAGLIERI

Our cold platters / Unsere kalte Platten

I Taies

**Tagliere misto di affettati e formaggi del Comelico
con miele e mostarda veneta** € 12,00

Assorted cold cuts and cheeses from Comelico with honey and mostarda

Gemischte aufschnitt und Käse aus Comelico mit Honig und Mostarda

Tagliere di salumi locali € 12,00

Local cold cuts tasting

Lokaler Aufschnitt Verkostung

Tagliere di formaggi di Padola con miele bio e confetture € 12,00

Typical Padola cheeses with bio honey and jams

Padola Käse mit bio-Honig und Marmeladen

LE ZUPPE

Our Soups / Unsere Suppen

Li mnestri

- La zuppa del giorno...la proposta dello chef** € 8,00
The soup of the day ... the chef's proposal
Die Suppe des Tages ... Der Kochs Vorschlag
- La tipica minestra d'orzo comeliana** € 8,00
The typical barley soup of our Comelico Valley
Die typische Gerstensuppe unseres Comelico Tal
- Pasta e fagioli alla veneta...la classica** € 9,00
Pasta & bean soup Veneto style...the classic one
Nudel-Bohnen-Eintopf nach Veneto Art...die klassische

I PRIMI PIATTI

Pastas / Nudeln

Cneili e Casanzhe

- Canederli allo speck con burro fuso di malga e salvia** € 10,00
Bread dumplings with speck, melted butter and sage
Speckknödel mit geschmolzener Butter und Salbei
- Casunzei di patate e cipolla con burro fuso e zigar** € 10,00
Potato & onions ravioli with melted butter and zigar cheese
Kartoffeln und Zwiebeln Ravioli mit geschmolzener Butter und Zigar Käse
- Tagliatelle fatte in casa al ragù di cervo** € 10,00
Home made tagliatelle with venison ragout
Hausgemachte Tagliatelle mit Hirschragout
- La pasta del giorno...con ingredienti stagionali** € 8,00
Pasta dish of the day ... with seasonal ingredients
Tagesnudelgericht ... mit saisonale Zutaten

I SECONDI

Maincourses / Hauptgerichte

I secondi

Tagliata di manzo con ginepro e rosmarino e il suo contorno € 15,00
Beef tagliata with juniper berries and rosemary and its side dish
Rinder Tagliata mit Wacholderbeeren und Rosmarin und Beilage

Un filetto di manzo alla griglia con sale grosso e il suo contorno € 19,00
Grilled filet of beef with rock salt and its side dish
Rinderfilet vom Grill mit grobes Salz und Beilage

Stinco di maiale alla birra ... il classico € 15,00
Shank of pork in bier sauce... the classic one
Schweinshaxe in Biersauce... die klassische

Verdure alla griglia con tomino € 10,00
Grilled vegetables with tomino cheese
Gemüse vom Grill mit Tomino Käse

LE POLENTE

Li pulenti

Polenta e formaggio Dobbiaco alla piastra € 10,00
Polenta with Dobbiaco grilled cheese
Polenta mit Dobbiacokäse vom Grill

Polenta e luganghi...le nostre salsicce tradizionali € 10,00
Polenta with luganghi ... our traditional sausages
Polenta mit luganghi ... unsere traditionellen Würste

IL PIATTO " VALCOMELICO "

Polenta, salsiccia, funghi e formaggio alla piastra € 14,00
Polenta with sausages, mushrooms and grilled cheese
Polenta mit Würste, Pilzen und Käse vom Grill

CONTORNI

Side dishes / Beilagen

A pedi

Insalata mista di stagione <i>Mixed salad in season</i> <i>Gemischter Salat der Saison</i>	€ 4,00
Patate saltate <i>Pan-fried potatoes</i> <i>Bratkartoffeln</i>	€ 4,00
Patate fritte <i>French fried potatoes</i> <i>Pommes frites</i>	€ 3,00

I DOLCI

Desserts

Algu d'olži

Strudel di Mele con la sua crema <i>Apple strudel with cream</i> <i>Apfelstrudel mit Creme</i>	€ 5,00
Gelato fresco fatto in casa, gusti misti <i>Freshly homemade icecream, assorted flavours</i> <i>Frisches hausgemachtes Eis, verschiedene Geschmacksrichtungen</i>	€ 5,00
Yogurt di malga con frutti di bosco <i>Alpine Yogurth with wild berries</i> <i>Almjoghurt mit Waldbeeren</i>	€ 5,00
Dolce del giorno <i>Dessert of the day</i> <i>Dessert des Tages</i>	€ 5,00

Coperto – Service - Bedienung € 2,00

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.
Le paste fatte in casa vengono abbattute per salvaguardare la freschezza del prodotto.

*Some products can be frozen. The homemade pasta is blast freezed to protect the freshness of the product.
Einige Produkte könnten eingefroren werden.*

Die hausgemachte Pasta wird schockgefrostet, um die Frische des Produkts zu schützen.