

## GLI ANTIPASTI

*Appetizers / Vorspeisen*

*Algu par scumanža*

- Carne salada nostrana con rucola e parmigiano** 7 € 10,00  
*Homemade cured meat with rocket salad and parmesan cheese* 7  
*Hausegemachte Pökelfleisch mit Rakete und Parmesan* 7
- Tagliere misto di affettati e formaggi del Comelico**  
**con miele e mostarda veneta** 7-10 € 12,00  
*Assorted cold cuts and cheeses from Comelico with honey and mostarda* 7-10  
*Gemischte aufschnitt und Käse aus Comelico mit Honig und Mostarda* 7-10
- Polentina e sopressa** 1-12 € 9,00  
*Polenta with "sopressa"* 1-12  
*Polenta mit "Sopressa"* 1-12
- Carpaccio di zucchine con scaglie di grana e pinoli tostati** 5-7 € 9,00  
*Zucchini carpaccio with parmesan flakes and toasted pine nuts* 5-7  
*Zucchini-Carpaccio mit Parmesanflocken und gerösteten Pinienkernen* 5-7

## LE ZUPPE

*Our Soups / Unsere Suppen*

*Li mnestri*

- La zuppa del giorno...la proposta dello chef** € 8,00  
*The daily soup ... the chef's proposal*  
*Die Suppe des Tages ... Der Kochs Vorschlag*
- La tipica minestra d'orzo comeliana 1-9** € 8,00  
*The typical barley soup of our Comelico Valley 1-9*  
*Die typische Gerstensuppe unseres Comelico Tal 1-9*
- Pasta e fagioli alla veneta...la classica 1-3-9** € 9,00  
*Pasta & bean soup Veneto style...the classic one 1-3-9*  
*Nudel-Bohnen-Eintopf nach Veneto Art...die klassische 1-3-9*

## I PRIMI PIATTI

*Pastas / Nudeln*

*Cneili e Casanzhe*

- Canederli allo speck con burro fuso di malga e salvia 1-3** € 10,00  
*Bread dumplings with speck, melted butter and sage 1-3*  
*Speckknödel mit geschmolzener Butter und Salbei 1-3*
- Casunzei di patate e cipolla con burro fuso e zigar 1-3-7** € 10,00  
*Potato & onions ravioli with melted butter and zigar cheese 1-3-7*  
*Kartoffeln und Zwiebeln Schlutzkrapfen mit geschmolzener Butter und Zigar Käse 1-3-7*
- Tagliatelle fatte in casa al ragù di cervo 1-3-6-9-12** € 10,00  
*Home made fettuccini with venison ragout 1-3-6-9-12*  
*Hausgemachte Bandnudeln mit Hirschragout 1-3-6-9-12*
- La pasta del giorno...con ingredienti stagionali 1** € 8,00  
*Daily pasta ... with seasonal ingredients 1-*  
*Tagesnudelgericht ... mit saisonale Zutaten 1-*

## I SECONDI

*Maincourses / Hauptgerichte*

*I secondi*

- Tagliata di manzo con ginepro e rosmarino e il suo contorno** € 17,00  
*Sliced rib eye with juniper berries and rosemary and its side dish*  
*Rind Steak mit Wacholderbeeren und Rosmarin und Beilage*
- Un filetto di manzo alla griglia con sale grosso e il suo contorno** € 21,00  
*Grilled filet of beef with rock salt and its side dish*  
*Rinderfilet vom Grill mit grobes Salz und Beilage*
- Guancia di vitello al Cabernet 9-12** € 15,00  
*Veal cheek in Cabernet wine sauce 9-12*  
*Kalbsbacke in Cabernet-Weinsoße 9-12*
- Verdure alla griglia con tomino 7** € 10,00  
*Grilled vegetables with tomino cheese 7*  
*Gemüse vom Grill mit Tomino Käse 7*

## LE POLENTE

*Li pulenti*

- Polenta e formaggio Dobbiaco alla piastra 1-7** € 10,00  
*Polenta with Dobbiaco grilled cheese 1-7*  
*Polenta mit Dobbiacokäse vom Grill 1-7*
- Polenta e luganghi...le nostre salsicce tradizionali 1** € 10,00  
*Polenta with luganghi ... our traditional sausages 1*  
*Polenta mit luganghi ... unsere traditionellen Würste 1*

## IL PIATTO DEL BOSCO

- Polenta, salsiccia, funghi e formaggio alla piastra 1-7-12** € 14,00  
*Polenta with sausages, mushrooms and grilled cheese...1-7-12*  
*Polenta mit Würste, Pilzen und Käse vom Grill 1-7-12*

## CONTORNI

*Side dishes / Beilagen*

*A pedi*

<b>Insalata mista di stagione</b> <i>Mixed salad in season</i> <i>Gemischter Salat der Saison</i>	€ 4,00
<b>Patate saltate</b> <i>Pan-fried potatoes</i> <i>Bratkartoffeln</i>	€ 4,00
<b>Patate fritte</b> 6 <i>French fried potatoes</i> 6 <i>Pommes frites</i> 6	€ 3,00

## I DOLCI

*Desserts*

*Algu d'olži*

<b>Strudel di Mele con la sua crema</b> 1-3-7-8 <i>Apple strudel with cream</i> 1-3-7-8 <i>Apfelstrudel mit Creme</i> 1-3-7-8	€ 5,00
<b>Gelato, gusti misti</b> 3-7 <i>Icecream, assorted flavours</i> 3-7 <i>Eis, verschiedene Geschmacksrichtungen</i> 3-7	a pallina € 1,50
<b>Yogurt di malga con frutti di bosco</b> 7 <i>Alpine Yogurth with wild berries</i> 7 <i>Almjoghurt mit Waldbeeren</i> 7	€ 5,00
<b>Dolce del giorno</b> <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.*