



## Proposte stagionali

### Antipasti

- Trota affumicata, yogurt Catinaccio e melograno** € 16,00  
Geräucherte Lachsforelle, Jogurt und Granatapfel  
Smoked trout, yogurt and pomegranate
- Tartare di cervo, crema al caprino di Cavalese, bagigi e croste di polenta** € 15,50  
Hirschtartare, Ziegenkäsecreme aus Cavalese, Erdnüsse und Polentachips  
Venison Tartare, Cavalese goat cheese cream, peanuts and polenta crisps

### Primi

- Casonziei alle rape rosse con papavero della Val del Biois** € 12,50  
Hausgemacht Ravioli mit Rote Bete Füllung und lokaler Mohn  
Homemade beetroot Ravioli with local poppyseed
- Spätzle al Laurin, pere e cipolla croccante** € 12,00  
Laurin Käse Spätzle mit Birne und knusprige Zwiebel  
Laurin cheese spätzle with pears and crunchy onion
- Zuppa di cipolla con crostino al "Fassano"** € 9,50  
Zwiebelnsuppe mit "Fassano"Käse Crôutons  
Onion soup with cheese croutons

### Secondi

- Braciote di cervo alla piastra, cioccolato, Teroldego e pak choi** € 23,00  
Hirschkotelett vom Grill, Chocolate, Teroldego Wein und Pak Choi  
Grilled venison cutlet with, chocolate, Teroldego wine and pak choi
- Tagliata di manzo al fieno e broccoletti al burro** c.a. 250 gr. € 18,50  
Rinds Tagliata vom Grill mit Heu und Brokkolibutter 250 gr.  
"Tagliata" Beef steak with Hay and Broccoli with butter 250 gr.



## Antipasti

<b>Carpaccio di carne salada fatta in casa con Trentingrana, perle di balsamico e noci</b>	€ 11,00
Hausgemachter Carpaccio von „Carne Salada“ (dünne Rindsscheiben im Salz mariniert) mit Parmesan, Balsamico Essig Perlen und Walnüsse Home made “Carne Salada” Carpaccio with parmesan, Balsamic Vinegar pearls end Walnuts	
<b>Prosciutto di cervo, funghi del pane sott'olio e burro aromatizzato al ginepro</b>	€ 12,00
Hirschenschenken mit Pilzen und Wacholderbutter Venison ham, pikle mushrooms and juniper flavoured butter	
<b>Taglierino di lardo Trentino</b>	€ 10,00
Weißer Speck aus dem Trentino Lard from Trentino	
<b>Tagliere d'affettati e formaggi</b>	<b>piccolo, klein, small (1 persona)</b> € 11,00
Gemischtes Brett mit Aufschnitt und Käse	<b>medio, mittel, medium (2-3 persone)</b> € 28,00
Cold cuts board with cheese	<b>grande, gross, large (4-6 persone)</b> € 48,00
<b>Assortimento di formaggi locali</b>	€ 14,00
Auswahl an lokalen Käsesorten Assorted local cheeses board	
<b>Abbinamento di confetture, mostarde e miele</b>	€ 4,00
Konfitüren, Senf und Honig Begleitung für Käsen Chutney and honey for cheese	



## Primi piatti

<b>Tagliatelle al ragù di camoscio</b> Bandnudeln mit Gamsragout Tagliatelle pasta with venison sauce	€ 14,00
<b>Pennette "Il Cappelli" all'alpino:</b> Tosèla, pastim, burro, pepe e Trentingrana Penne nach "Alpino" Art: Tosèla Käse, Hauswurst, Butter, Pfeffer und Trentingrana Käse Penne Pasta Alpino: with Tosèla cheese, sausages, butter, pepper and Trentingrana cheese	€ 12,00
<b>Gnocchi di patate alla ricotta affumicata e burro fuso</b> Kartoffelnocken mit geraucht Käse Potato gnocchi with smoked ricotta cheese	€ 11,00
<b>Canederli trentini in brodo o al burro fuso</b> Speckknödelsuppe oder Speckknödeln mit zerlassener Butter Speck knödel in soup or with butter and Parmesan	€ 9,00
<b>Zuppa di Antico orzo delle Valli Bellunesi</b> Gerstensuppe Barley soup	€ 9,50

Da sempre utilizziamo esclusivamente pasta del Pastificio Felicetti di Predazzo  
Seit immer benutzen wir nur Pasta aus dem „Pastificio Felicetti“ in Predazzo

Nella preparazione delle nostre pietanze e in tavola usiamo solo **Trentingrana DOP 18 mesi** del Caseificio di Predazzo

Bei der Zubereitung unseren Speisen und am Tisch verwenden wir nur Trentingrana DOP 18 Monate aus dem „Caseificio di Predazzo“

In mancanza di prodotti freschi si usano alimenti congelati o surgelati

Bei Gebrauch, werden gefrorenen oder tiefgefrorenen Produkte verwendet



## Secondi piatti

<b>Stinco di maiale al forno</b> Gebratene Schweinsaxe Baked pork shank	€ 12,50
<b>Cotolette alla Viennese</b> Wiener Schnitzel Wiener Schnitzel	€ 12,00
<b>Ski platte: uova BIO delle Dolomiti al tegamino con speck e patate saltate</b> Ski platte: Dolomiten BIO Spiegeleier mit Speck und Bratkartoffeln Ski platte: fried Dolomites organic eggs, speck and pan-fried potatoes	€ 12,00
<b>Canederli con gulasch</b> Speckknödeln mit Gulasch Knödel with goulash	€ 16,00

## La polenta

La nostra polenta è un incontro di mais bellunesi e Storo  
cotta nel tradizionale paiolo di rame su fuoco a legna  
Unsere Polenta ist eine Mischung zwischen Belluno und Storo Mais  
sie wird im Kupfer Kessel am Holzherd gekocht

<b>Polenta e il nostro Pastim</b> Polenta mit Hauswurst Polenta with homemade sausages	€ 11,00
<b>Polenta e funghi misti di bosco trifolati</b> Polenta mit gemischten Waldpilze Polenta with mushrooms	€ 13,00
<b>Polenta e formaggio fuso</b> Polenta mit geschmolzener Käse Polenta with melted cheese	€ 11,00
<b>Polenta e gulasch</b> Polenta mit Gulasch Polenta with goulash	€ 12,00
<b>Polenta e cervo in salmi</b> Polenta mit Hirschgulasch Polenta with stewed venison	€ 16,00
<b>Piatto del barba: Polenta con luganega della casa, formaggio fuso e funghi di bosco trifolati</b> Barba Platte: Polenta, Hauswurst, geschmolzener Käse und Waldpilze Barba dish: Polenta, sausages, melted cheese and mushroom	€ 18,00



## Contorni

<b><i>Cavolo cappuccio alla bolzanina con pancetta e cumino</i></b> <i>Krautsalat mit Speck und Kümmel</i> <i>White cabbage salad with speck and cumin seeds</i>	€ 6,00
<b><i>Insalata mista</i></b> <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salads</i>	€ 5,00
<b><i>Spinaci al burro</i></b> <i>Butterspinat</i> <i>Spinach with butter</i>	€ 5,00
<b><i>Fagioli Lamon in umido</i></b> <i>Geschmorte Bohnen</i> <i>Stewed beans</i>	€ 5,00
<b><i>Funghi di bosco trifolati</i></b> <i>Gemischte Waldpilzen</i> <i>Sautéed wild mushrooms</i>	€ 8,50
<b><i>Patate fritte</i></b> <i>Pommes Frites</i> <i>French-fries</i>	€ 5,00
<b><i>Patate saltate</i></b> <i>Bratkartoffeln</i> <i>Pan-fried potatoes</i>	€ 5,00



## Dolci

<b>Strudel di mele: "Antica ricetta della nonna" caldo con salsa vaniglia</b> Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce Warm apple strudel with vanilla sauce	€ 5,50
<b>Il Porcino</b> Steinpilzen Porcino	€ 6,50
<b>Crêpes integrali al cioccolato fondente e Amaretti</b> Vollkorn-Crêpes mit dunkler Schokolade und Amaretti Keksten Wholemeal Crêpes with dark chocolate and Amaretti	€ 4,50
<b>Semifreddo alla zucca, mandorla e namelaka al rosmarino</b> Kürbis Parfait, Mandel und Rosmarin-Namelaka Pumpkin semifreddo, almond and rosemary namelaka	€ 6,50
<b>Le nostre torte: Torta alla ricotta, Sacher, Linz</b> Käsekuchen, Sachertorte, Linzer Torte Ricotta cheesecake, Sacher cake, Linzer Cake	€ 5,00
<b>Tiramisù</b> Tiramisu Tiramisu	€ 5,00
<b>Panna cotta con frutta di bosco</b> Panna Cotta mit Waldfrüchten Panna Cotta with wild berries	€ 4,50
<b>Gelato alla vaniglia con frutta di bosco</b> Vanilleeis mit Waldfrüchten Gelato with wild berries	€ 4,50
<b>Affogato al caffè</b> Affogato mit Kaffee Coffee Affogato	€ 4,50
<b>Sgroppino al limone (gelato al limone, vodka, prosecco)</b> Zitronen Sorbet Lemon sherbet	€ 3,50
<b>Yogurt Ladino con frutta di bosco</b> Yoghurt mit Waldfrüchten White yoghurt with wild berries	€ 4,50
<b>Ciotolina di frutta di bosco al liquore</b> Waldfrüchten in Likör Berries in liqueur	€ 4,50
<b>In abbinamento ai nostri dolci proponiamo:</b> Moscato Giallo Trentino D.O.C Tarter Grappa "La Trentina" barrique 3 mesi Marzadro	€ 3,50 € 4,00