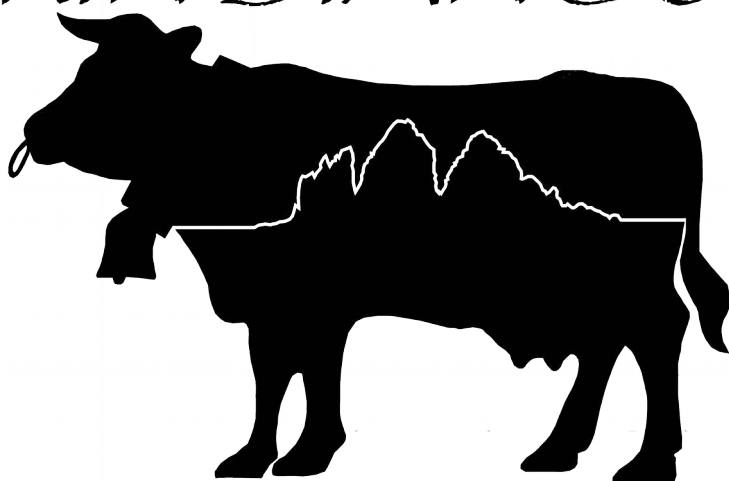


QUINZ



MALGA
RINBIANCO



MRB
MERENDA-RISTO-BIBLIOTECA

il Menù Unico
della Cena
Settembre 2022

potrete ordinare solo dal menù della relativa sala

il Menù Tipico Sala Stube

il pane è fatto da noi, con il coperto,
il servizio e l'acqua inclusa, €3,00

(13-14-17)

Cari Ospiti,

Questo è un Ristorante senza la pretesa di essere “stellato”, soprattutto nel servizio del Pranzo, ma neppure gradisce essere ritenuto un “fast-food” o la cucina di casa vostra.

Abbiamo la presunzione di offrirvi un menù pensato per soddisfare la maggior parte dei gusti, utilizzando il meglio dei prodotti locali, un menù che, per la presunzione dello Chef e per semplificare e velocizzarle il servizio, non accetta modifiche ai Piatti e, se facciamo dei “Fuori menù”, sono decisi dallo Chef.

Con lo stesso principio, i Contorni sono tali, cioè di contorno al piatto principale e non serviti separatamente.

Certi della Vostra comprensione,
Buon Appetito.

Le Zuppe

Pasta e Fasòi

€. 12,00 - (11-12-17-18-19)

La Zuppa di Fagioli di Lamon
con Pasta all'Uovo fatta in Casa,
la Pancetta affumicata in Comelico,
il Rosmarino e abbondante Sedano,
servita con Pepe macinato e Olio E.V.O.

La Žeula

€. 12,00 - (05-13-17)

Una Zuppa di Cipolle bianche,
con tanto Burro, cotte nel Brodo
e servite con del Formaggio fondente
su un Crostone di Pane nero ai Cereali

i Taglieri

El Fumegà

€.14,00 - (05-11-12-13-14)

Tagliere di Speck del Cadore
servito con il Burro di Malga,
Kren ai Mirtilli rossi e Cetriolini sottaceti.

El Formài

€. 18,00 - (13-14-17)

Una Selezione di sei tipi di Formaggi,
tutti di produzione locale,
serviti con il Miele, la Marmellata di Cipolla,
i Kren aromatizzati e lo Sciroppo di Tarassaco

“La Breùta” oppure “il Breòn”

€.20,00 (x2/3circa) €. 50,00 (x5/6circa)

(05-11-12-13-14-17)

Tagliere con 4 tipi di Formaggi locali,
lo Speck e la Salsiccia affumicata,
accompagnato dal Kren ai Mirtilli e i Sottaceti

Pasta coi Porcini

€. 15,00 – (05-13-15-17-18)

Classiche Pappardelle all'Uovo, fatte da noi,
servite con Crema di Latte e Porcini

Pasta con Cervo

€. 15,00 - (05-11-17-18-19)

Pappardelle all'Uovo con Ragout di Cervo,
Senza aggiunta di Pomodoro

i Subiòte Ragù di Speck

€. 14,00 - (5-11-12-17-18-19-20)

Maccheroncini con un Ragù saporito
di Speck e Rape Rosse

Gnòche co'l Pomidòro

€. 13,00 – (14-17-18-20)

Gli Gnocchi di Patate conditi con un saporito
sugo al Pomodoro, Cipolla,
Basilico e Olio Extra vergine

Gnòche Rin Bianco

€. 15,00 - (11-12-13-15-17-18)

Gli Gnocchi di Patate più saporiti,
con pezzetti di Salsicca,
Panna e Funghi Giàleti (Finferli).

Verdure su le Bronze

€. 16,00 - (06-08-20)

Un misto di Verdure alla Griglia,
insaporite con Pepe e olio E.V.O.all'Aglio,
servite con la Polenta Grigliata.

il Pastin

€. 23,00 - (05-11-12-17-18)

Carne macinata di Manzo, da 250 Grammi,
ben speziata e cotta sulla Brace.

Servita con le Patate all'"Anpezana" (saltate
con Cipolla e Speck) e Salsa Cimichurri

La V`acia

€. 28,00 - (11-13)

Costata senz'Osso di Manzo argentino,
Speziata, servita con Burro crudo, cotta
sulla Brace e servita con le Verdure grigliate

La Tai`ada

(su Cappuccio oppure su Porcini)

€. 25,00 – (11-14) oppure €. 28,00 – (11-14-15)

Una Tagliata di Corazon de Quadril (Scamone),
servita su Cappuccio Verza al Cumino con un
filo d'Olio e.v.o. e Glassa di Aceto balsamico
oppure con Funghi Porcini prezzemolati

Tècia de la Malga

€. 25,00 - (05-06-11-12-13-15)

Un Padellino tipico e completo, con la Polenta di Storo, i Funghi misti trifolati, la Salsiccia nostrana, il Formaggio alla Piastra

Ove in Tècia

€. 18,00 - (05-11-12-18)

Padellino con tre Uova, cotte su fette di Speck e servite con Patate all'ampezzana (saltate con la cipolla e listarelle di speck)

Le Brasuòle

€. 28,00 - (11-14)

Bracioline di Cervo alla Brace,
marinate nel Vino e Grappa al Pino Mugo,
servite con Patate al Forno e accompagnate
dalla Marmellata di Mirtilli rossi.

i Dessert

il Tiramesù Veneto

€. 6,00 - (01-13-14-17-18)

il Tiramisù è un Dolce oramai internazionale
ma creato in Veneto.

La nostra Versione, cremosa,
è con Zabaione al Marsala, Savoiardì e Caffè

Fartàjes

€. 9,00 - (13-14-17-18)

Un dessert classico di Cortina d'Ampezzo:
la Pastella frita con la Confettura di Mirtilli rossi

i Dessert

Lo Strùdel

€. 7,00 - (01-13-14-17-18)

Lo Strudel di Mele, con la Pasta "Matta" come
la Ricetta originale,
Servito con la Salsa di Vaniglia

La Pèta de Giàsene

€. 6,00 - (05-13-14-17-18)

La Crostata fatta in casa, è una nostra
Specialità, anche grazie all'utilizzo di Mirtilli
freschi e Confettura artigianale.

Lo Yògurt

€. 6,00 - (13-14)

Lo Yogurt naturale prodotto in zona, servito con i Mirtilli, oppure il Miele o con lo Sciroppo di Dente di Leone

Le frìtole

€. 8,00 - (13-14-17-18)

Un classico per la Montagna: le Frittelle di Mele. Servite con la Marmellata di Mirtilli rossi e la Panna montata.

Le Bibite

Acqua Minerale Dolomia 0,70 Lt. €3,00

Acqua Minerale San Benedetto 0,66 Lt. €3,00

Bibite in Bottiglia da 0,33 Lt. €3,50

Coca Cola - Coca Zero

Bibite in Bottiglia "Cortese" 0,275 Lt. €4,00

Chinotto - Tè fr. al Limone o Pesca – Aranciata Bio

Bibite in Bottiglia "Aqua Monaco" 0,230 Lt. €4,00

Acqua Tonica, Bitter lemon e Ginger Beer

Succhi Frutta 0,20 Lt. €3,00

Succo+Acqua 0,30 Lt. €3,50 - 0,50 Lt. €4,50

Arancia – Mela – Mirtillo

Spezi o SkiWasser da 0,30Lt. €4,00

Spezi o SkiWasser da 0,50Lt. €6,00

Birra alla Spina Dolomiti

0,20 Lt. €3,00 – 0,40 Lt. €5,00

Radler* 0,20Lt. €3,00 - 0,40Lt. €5,00

Birra in Bott. Dolomiti Rossa o Pils 0,33Lt. €4,00

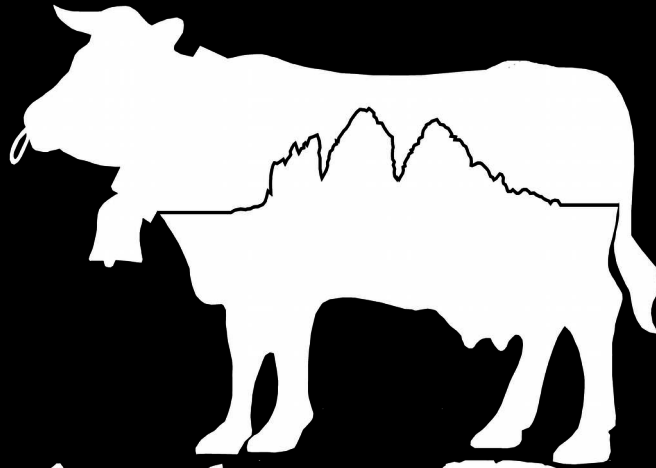
Birra in Bottiglia Dolomiti Analcolica 0,33Lt. €4,00

Birra in Bottiglia Weizen Hacker P. 0,50Lt.. €7,00

QUINZ



MALGA
RINBIANCO



MRB
MERENDA-RISTO-BIBLIOTECA

il Menù A-Tipico
Riservato alla Biblioteca

Settembre 2022

il pane è fatto da noi, con il coperto,
il servizio e l'acqua inclusa, €4,00

(13-14-17)

Benvenuti,

queste sono le nostre
proposte
per la Cena in Biblioteca,

con delle Pietanze che potete
selezionare individualmente,

Oppure

dei “Menù degustazione”
(da scegliere uguali per tutti i commensali),

Vi auguriamo una Buona Serata

Le Tartàre

(pagina 1 di 2)

Cervo

€. 22,00 - (1-5-11-14-16-17-18-19)

Carne di Cervo (80gr), Sedano, Cipolla,
Mela, Rosso d'Uovo e Condimenti,
servita con Gelato alla Mela verde e Crostini

Rape Rosse

€. 15,00 - (1-5-14-16-17-18-19)

Una Tartàre vegetariana,
con le Rape Rosse al posto della Carne,
Sedano, pezzettini di Mela e Condimenti,
servita con Salsa Tartara e Crostini

Le Tartare

(pagina 2 di 2)

Speck

€. 18,00 - (1-5-11-12-14-16-17-18-19)

Cubettata di Speck, Rafano fresco,
Cipolla, Sedano, Rosso d'Uovo e Condimenti,
servita con Kren ai Mirtilli e Crostini

Tonno

€. 22,00 - (3-7-14-17-20)

Tonno Rosso condito con Semi di Sesamo,
Olio e Arancio,
Pomodoro condito con Aneto e Salsa di Soia

Gli Antipasti

Sote la Brussa

€. 18,00 - (02-11-12-15-17)

Lumache croccanti e Funghi Gialletti,
in un nido di Cappuccio
con Olio caldo, Speck e Crumble di Pane.

La Polentina

€. 14,00 - (06-13-15)

Fonduta di Formaggio Blu
“Caseificio Santer - Cortina” su Polenta Grigliata,
Briciole di Porcini secchi, Fiori Edibili

Le Zuppe

(pagina 1 di 1)

L'Autria

€. 14,00 - (05-13-17)

Una Zuppa di Ortiche servita con
dei Piccoli Canederli di Pane e Formaggio,
Croccante di Cipolla e Pinoli tostati.

La Žùcia

€. 14,00 - (13-17)

Una Crema di Zucca e di Barbabietole,
leggermente piccante, servita con
Formaggio morbido e Crostini di Pane

i Primi Piatti esclusivi

(pagina 1 di 1)

il Bosco

€. 15,00 - (13-17-18)

Gnocchi di "Cartufole" (Patate selvatiche)
conditi con croccante di Pane Puccia
e un'Aria di Burro aromatizzato al Pino Mugo

L' Anpezo

€. 15,00 - (13-17)

Un Orzotto all'Onda con le Rape Rosse,
Fonduta di Ricotta affumicata
e Semi di Papavero

i Primi Piatti Tipici

(pagina 1 di 1)

Tris di Casunzièi

€. 18,00 - (13-17)

Un Mix di tre tipi di Casunzièi:

(pasta ripena, tipo ravioli, fatta senza uova)

Anpezàna alle Rape,

Cadorina alla Ricotta ed Erbette,

Comeliàna alle Patate e Cipolla,

Conditi con Burro Fuso e Ricotta affumicata

L'Agnèl

€. 16,00 - (11-13-17-18-19)

Maccheroncini di Pasta Fresca all'Uovo
fatta da noi, mantecata al Burro di Malga
con un Ragout bianco di Agnello e Timo

i Secondi Piatti esclusivi

(pagina 1 di 1)

L'Autunno

€. 28,00 - (11-13-14)

Filetto di Cervo stagionato e cotto nel Burro,
con Yogurt, Mirtilli salati e
Cappuccio Viola condito con salsa Dressing

il Fiume

€. 28,00 - (11-13-14-18)

Trancio di Salmone appena scottato,
Caviale di Salmone, Salsa allo Yogurt e all'Aneto,
Fiori, Mattoncino di Polenta con farina di Storo

Le Carni Aromatizzate

(pagina 1 di 1)

El Caurèto

€. 28,00 - (01-06-11-14)

Costolette d'Agnello, con una Laccatura di
Sciropo di Tarassaco, Erbette e Fiori,
servite con la Polenta Grigliata
e Cipolle rosse caramellate

Le Brasuòle

€. 28,00 - (1-11-14)

Bracioline di Cervo alla Brace,
marinate nel Vino e Grappa al Pino Mugo,
Affumicate al Barancio,
servite con Patate al Forno e accompagnate
dalla Marmellata di Mirtilli rossi

il Manzo Argentino

(pagina 1 di 3)

Abbiamo scelto di utilizzare la Carne di Manzo argentino perché sappiamo come si alimenta, libero nei pascoli tutto l'anno, mai nel chiuso della stalla, niente mangimi e niente Steroidi. e... una Manzo che è vissuto felice avrà una carne meno stressata...

i Tagli da Condividere:

La Pònta

€. 8,00/Hg - (11)

Picaña (Punta d'Anca) da circa 1,5/2,2 kg, cotta intera alla Brace, con Spezie argentine.

Servita con Patate al Forno alla Paprika

il Manzo Argentino

(pagina 2 di 3)

La Vàcia

€. 28,00 - (11-13)

Ojo de Bife (Costata senz'Osso),
Speziata ma senza aggiunta di grassi in
cottura, con del Burro crudo alla fine,
cotta sulla Brace di Carbone vegetale
e servita con le Verdure grigliate

La Vècia Vàcia

€. 32,00 - (11-13)

Ojo de Bife (Costata senz'Osso),
Stagionata nel Burro per almeno 40 giorni,
profumata con il Rosmarino
e cotta con il suo Burro di stagionatura,
servita con una Patata al Cartoccio

il Manzo Argentino

(pagina 3 di 3)

La Taiàda e Capùzo

(su insalata di Cappuccio)

€. 25,00 – (11-14)

Una Tagliata di Corazon de Quadril (Scamone),
servita su Cavolo Cappuccio al Cumino
con un filo d'Olio e.v.o. e Glassa di Balsamico

oppure

La Taiàda e Fònghe

(su Porcini trifolati)

€. 28,00 – (01-11-15)

Una Tagliata di Corazon de Quadril (Scamone),
servita con Funghi Porcini prezzemolati e Cotti
nel vino Bianco

i Piatti Vegani

Verdure su le Bronze

€. 16,00 - (06-08-20)

Un misto di Verdure alla Griglia,
insaporite con Pepe e olio E.V.O.all'Aglio,
servite con la Polenta Grigliata.

La Degustazione Tartare

(Antipasto corposo per tutti i Commensali)

€.32,00 per Persona

Cervo

(1-5-11-14-16-17-18-19)

Carne di Cervo, Sedano, Cipolla, Mela, Rosso d'Uovo e Condimenti, servita con Gelato alla Mela verde

Rape Rosse

(1-5-14-16-17-18-19)

Una Tartare vegetariana, con le Rape Rosse al posto della Carne, Sedano, pezzettini di Mela e Condimenti, servita con Salsa Tartara

Speck

(1-5-11-12-14-16-17-18-19)

Cubettata di Speck, Rafano fresco, Cipolla, Sedano, Rosso d'Uovo e Condimenti, servita con Kren ai Mirtilli Rossi

Tonno

(3-7-14-17-20)

Tonno Rosso condito con Semi di Sesamo, Olio e Arancio, Pomodoro condito con Aneto e Salsa di Soia

La Degustazione la Croda

(per tutti i Commensali)

con Vini €75,00 senza €55,00 per Persona

Assaggi di due Tartàre “Cervo” e “Speck”

Abbinamento con Metodo Classico 100% Uve Raboso
Ertra Brut “Emeritus” - Abbazia di Praglia Teolo Veneto

L'Anpèzo

Abbinamento con Blauburgunder /Pinot Nero
“St.Pauls” Eppan SuedTirol

L'Autunno

Abbinamento con Raboso del Piave “Recandino” Doc
“Poderi del Toderò” Ponte di Piave TV Veneto

La Nostalgia

Abbinamento con Chinotto “Cortese”

La Degustazione l'Aga

(per tutti i Commensali)

con Vini €75,00 senza €55,00 per Persona

Assaggi delle due Tartàre “Tonno” e “Rape Rosse”

Abbinamento con Metodo Classico 100% Uve Raboso
Ertra Brut “Emeritus” - Abbazia di Praglia Teolo Veneto

il Bosco

Abbinamento con Vernatsch Fass nr.9
“kellerei Girlan” Appiano SúdTirol

il Fiume

Abbinamento con Vodka agrumata Skyy

La Nostalgia

Abbinamento con Chinotto “Cortese”

La Degustazione Rin Bianco

(per tutti i Commensali – pagina 1 di 2)
con Vini €110,00 senza €80,00 per Persona

Assaggi delle quattro Tartàre

Abbinamento con Metodo Classico 100% Uve Raboso
Extra Brut “Emeritus” - Abbazia di Praglia Teolo Veneto

il Bosco

Gnocchi di “Cartufole” (Patate selvatiche)
conditi con croccante di Pane Puccia
e un'Aria di Burro aromatizzato al Pino Mugo

Abbinamento con Vernatsch Fass nr.9
“kellerei Girlan” Appiano SúdTirol

L'Anpèzo

Un Orzotto all'Onda con le Rape Rosse,
Fonduta di Ricotta affumicata”
e Semi di Papavero

Abbinamento con Blauburgunder /Pinot Nero
“St.Pauls” Eppan SuedTirol

segue

La Degustazione Rin Bianco

(per tutti i Commensali – pagina 2 di 2)
con Vini €110,00 senza €80,00 per Persona

il Fiume

Trancio di Salmone appena scottato,
Caviale di Salmone, Salsa all'Aneto, Fiori,
Mattoncino di Polenta con farina di Storo
Abbinamento con Vodka agrumata Skyy

L'Autunno

Filetto di Cervo cotto nel Burro e Pepe,
con Yogurt, Frutti di Bosco,
Cappuccio Viola condito con salsa Dressing
Abbinamento con Raboso del Piave "Recandino" Doc
"Poderi del Toderò" Ponte di Piave TV Veneto

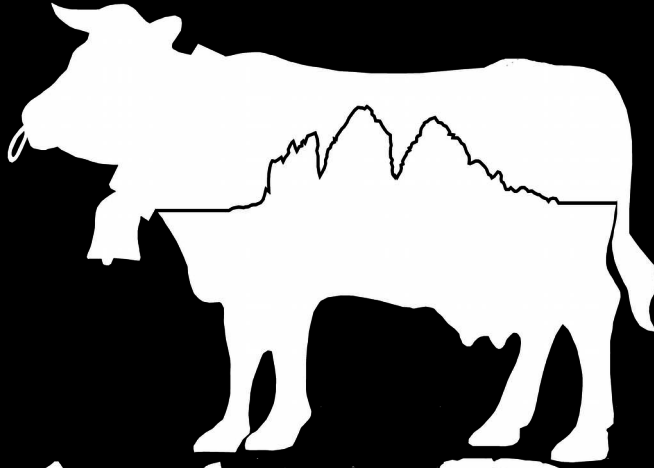
La Nostalgia

(Dessert esclusivo per la Degustazione)
un Gelato alla Vaniglia e Tabacco cubano,
affogato nel Rum dell'Avana,
accompagnato da un Sigaro di Biscotti secchi
e Cioccolato Nero del Madagascar
Abbinamento con Chinotto "Cortese"

QUINZ



MALGA
RINBIANCO



MRB
MERENDA-RISTO-BIBLIOTECA

i Dessert
della Biblioteca

Lo Strùdel

€. 7,00 - (01-13-14-17-18)

Lo Strudel di Mele, con la Pasta "Matta" come
la Ricetta originale,
Servito con la Salsa di Vaniglia

La Pèta de Giàsene

€. 6,00 - (05-13-14-17-18)

La Crostata fatta in casa, è una nostra
Specialità, anche grazie all'utilizzo di Mirtilli
freschi e Confettura artigianale.

bòca no l'è stràca se no la sa de vaca

€. 10,00 - (13-14)

Una degustazione dei nostri formaggi
accompagnati da Marmellate, Kren alla Frutta,
Sciroppi. Ila Frutta, Sciroppi.

Lo Yògurt

€. 6,00 - (13-14)

Lo Yogurt naturale prodotto in zona, servito con i Mirtilli, oppure il Miele o con lo Sciroppo di Dente di Leone

Le frìtole

€. 8,00 - (13-14-17-18)

Un classico per la Montagna: le Frittelle di Mele. Servite con la Marmellata di Mirtilli rossi e la Panna montata.

Fartàjes

€. 9,00 - (13-14-17-18)

Un dessert classico di Cortina d'Ampezzo:
la Pastella frita con la Confettura di Mirtilli rossi

il Tiramesù scomposto

€. 7,00 - (01-13-14-17-18)

il Tiramisù è un Dolce oramai internazionale
ma creato in Veneto.

La nostra Versione è cremosa, con tanto
Zabaione al Marsala e Caffè
e assemblato al momento

Per i Vini,
sia a Calice
che in Bottiglia,
consultare la
Lista apposita.
Siamo comunque
a disposizione
per un Consiglio
d'abbinamento.

Buon Appetito

Intolleranze alimentari

Nel nostro Menù sono indicati con i numeri di riferimento (vedi tabella pagina successiva) gli alimenti che possono contenere allergeni.

Vi preghiamo comunque di **segnalarci sempre** le intolleranze o allergie e chiedere ai nostri collaboratori maggiori chiarimenti. Non si risponde per eventuali inesattezze imputabili ai fornitori delle materie prime o cambi di ricette con variazione degli ingredienti o a contaminazioni durante la manipolazione se non preventivamente segnalata l'allergia o intolleranza

Alcuni alimenti in listino possono, all'occorrenza, essere surgelati all'origine.

Altri, nel rispetto delle norme d'igiene, possono subire l'abbattimento di temperatura per una corretta conservazione

Intolleranze alimentari

01



ALCOOL
ALCOHOL

02



MOLLUSCHI
MOLLUSCS

03



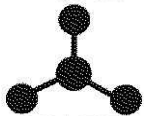
SOIA
SOY

04



NOCCIOLE
NUTS

05



SOLFITI
SULPHITES

06



MAIS
CORN

07



PESCE
FISH

08



VEGANO
VEGAN

09



ARACHIDI
PEANUTS

10



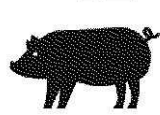
CROSTACEI
SHELLFISH

11



CARNE
MEAT

12



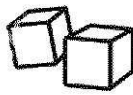
MAIALE
PORK

13



LATTOSIO
LACTOSE

14



ZUCCHERI
SUGAR

15



FUNGHI
MUSCHROOMS

16



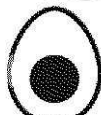
SENAPE
MUSTARD

17



GLUTINE
GLUTEN

18



UOVA
EGG

19



SEDANO
CELERY

20



POMODORO
TOMATO