

LEGENDA
LEGENDE
LEGEND

Tabella degli Allergeni
List of Allergens
Allergene Karte

 arachidi erdnüsse peanuts	 crostacei krebstiere crustaceans	 frutta a guscio schalenfrüchte nuts	 glutine glutenhaltige gluten	 latte milch milk	 lupini lupinen lupin	 molluschi weichtiere molluscs
 pesce fische fish	 sedano sellerie celery	 senape senf mustard	 sesamo sesamsamen sesame seeds	 soia sojabonen soya	 solfiti sulphite sulphites	 uova eier eggs
 maiale schwein pork		 vegetariano vegetarisch vegetarian				

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette a disposizione in questo esercizio si prega di contattare, prima di ordinare il pasto o la bevanda, l'esperto di ingredienti allergenici sig. Lorenzo

Pane e/o Servizio € 1,50 a persona

- * Cibo surgelato
- * Tiefkühlkost
- * Frozen Food

La tecnica di abbattimento rapido della temperatura e la conservazione in apposite celle è garanzia di freschezza del prodotto senza comprometterne la qualità. Questo ristorante, per scelta e/o per mancanza di prodotti freschi, può quindi ricorrere ad alimenti surgelati all'origine

VARIAZIONI ALLE PIZZE

In aggiunta: a partire da + € 1,00
In sottrazione: stesso prezzo compensato da più quantità di ingrediente restante

The Tip is not included in the Bill

GLI ANTIPASTI
VORSPEISEN
APPETIZERS

Antipasto Tipico single € 10,00
double € 14,00



Prosciutto di cervo, speck
formaggio, kaminwürzen
Hirschschinken, speck, käse
Venison ham, speck, cheese

Petrella € 7,00



Formaggio alle erbe con
pane nero e crostini
Kräuterkäse, bauernbrot
Herbs cheese, Brown bread

Tagliere di Formaggi single € 8,00 double € 12,00



Formaggi misti con miele
marmellate di arance e di fichi

Gemischter Käse mit Honig,
Feigen & Orangenmarmelade

Several kind of cheese with
honey and fig-orange jam

Tagliere Speck e Burro

single € 8,00 double € 12,00

Speck e burro serviti su
un tagliere in legno



Speckteller mit Butter



Speck Plate with Butter

Tagliere di Speck Misto

single € 8,00 double € 12,00

Speck classico e speck
bianco con cetriolini



Speck und weißer Speck

Speck and White speck

LE ZUPPE
SUPPEN
SOUPS

Canederli in Brodo € 8,00



Canederli allo speck serviti
in brodo di carne

Speckknödelsuppe

Bread Dumpling Soup

Minestrone di Verdura € 7,00



Minestrone di verdure
miste in brodo vegetale

Gemüsesuppe

Vegetable Soup

LE ZUPPE SUPPEN SOUPS

Zuppa d'Orzo € 7,00



Zuppa d'orzo, verdure
e speck

Gerstensuppe

Barley Soup with Speck

Zuppa di Cipolla € 8,00



La classica zuppa
di cipolla austriaca

Zwiebelsuppe

Austrian Onion Soup

I PRIMI PIATTI
DIE PASTA-GERICHTE
THE PASTA DISHES



Casunziei all'Ampezzana € 9,00



Ravioli di rape rosse con burro
fuso e ricotta affumicata

Taigtaschen gefüllt mit
roter Bete

Beet root Ravioli topping with
smoked Cheese, Butter Sauce

Gnocchi di Zucca € 9,00



Gnocchi di zucca in salsa
di ricotta affumicata

Kürbisklößchen mit
geräucherter Käsesoße

Pumpkin dumplings with
smoked cheese sauce

I PRIMI PIATTI
DIE PASTA-GERICHTE
THE PASTA DISHES



Spätzle agli Spinaci € 8,50



Gnocchetti di spinaci
con panna e speck

Spinatspätzle mit
Sahne und Speck

Spinach dumplings
with Cream & Speck

Penne alla Montanara € 8,50

Penne con pomodoro,
panna, funghi, salsiccia

Maccheroni mit Tomaten
Pilze, Wurst und Sahne

Maccheroni with tomato,
Mushrooms, Sausages
and Cream



I PRIMI PIATTI
DIE PASTA-GERICHTE
THE PASTA DISHES



Penne alla Montanara € 8,50

Penne con pomodoro,
panna, funghi, salsiccia



Maccheroni mit Tomaten
Pilze, Wurst und Sahne



Maccheroni with tomato,
Mushrooms, Sausages
and Cream

Pappardelle ai Funghi di Bosco

€ 10,00



Pasta all'uovo con funghi
di bosco

Band Nudeln mit
Wald Pilze

Ribbon pasta with
Woods mushrooms

I PRIMI PIATTI
DIE PASTA-GERICHTE
THE PASTA DISHES



Spaghetti aglio, olio e peperoncino

€ 7,50



Spaghetti mit Knoblauch,
Chilischoten und Olivenöl

Spaghetti with Garlic

Chili, Olive Oil

Spaghetti al Ragù € 9,00



Spaghetti nach Bolognese
Art (mit Fleisch Ragout)

Spaghetti with Meat sauce

I PRIMI PIATTI
DIE PASTA-GERICHTE
THE PASTA DISHES



Spaghetti al Pomodoro € 7,50



Spaghetti mit
Tomatensoße
Spaghetti with
Tomato Sauce

Lasagne alla bolognese € 8,50



La classica lasagna al
forno con ragù di carne
Lasagne Bolognese
Classic Lasagna with
bolognese Sauce

LE SPECIALITA' PER DUE
SPEZIALITÄT FÜR ZWEI
THE SPECIALTIES FOR TWO

IL Su-Sci

Antipasto per 2 persone € 18,00



10 assaggini ai formaggi
preparati in diversi modi
serviti su di uno sci di legno
10 verschiedene Käsesorten
auf einen Ski serviert
10 cups of assorted cheese
served on a wood ski

LE SPECIALITA' PER DUE
SPEZIALITÄT FÜR ZWEI
THE SPECIALTIES FOR TWO

La Padella de Gnoche
Primo piatto per 2 persone € 25.00



Gnocchi di patate ai funghi e capriolo,
spätzle verdi con panna e speck,gnocchi di
zucca con burro fuso e ricotta affumicata
Kartoffelknöbchen mit pilze und rehgulasch,
Kurbisknöbchen mit butter und käse,
spinatspätzle mit rahm und speck
Spinach dumplings with cream und speck,
punpkin dumplings with cheese,
potato dumplings with mushrooms-venison

LE SPECIALITA' PER DUE
SPEZIALITÄT FÜR ZWEI
THE SPECIALTIES FOR TWO

La Padella del Bosco

Secondo piatto per 2 persone € 35,00



Polenta, capriolo, funghi, salsiccia, pastin
(hamburger) di cervo, gnocchi

Polenta, reh-gulasch, pilze, bratwurst,
hirschklöße und kartoffelknöbchen

Roe-deer, sausage, venison hamburger
served with polenta, mushrooms and
potato dumplings with butter & cheese



GRILL HOUSE
LA CARNE ALLA BRACE



Asado Argentino

per due persone € 32,00



Manzo alla brace con riso
e mozzarella su cipolle
in agrodolce



Rindfleisch, Reis, Zwiebeln

Süß sauer und mozzarella

Roast beef, rice, sweet and
sour onions, mozzarella

Churrasco € 15,00



Spiedo di maiale aromatizzato
su insalata e cipolla

Aromatischen Spieß vom

Schwein mit Salat & Zwiebel

Special Skewer of Pork with
Salad and Onions



Costata di Manzo

€ 5,00/hg

Costata di Manzo (servita senza contorno)

T-Bone Rindfleisch ohne Beilagen

T-Bone Steak without Vegetables

Salsicce di Maiale € 12,00



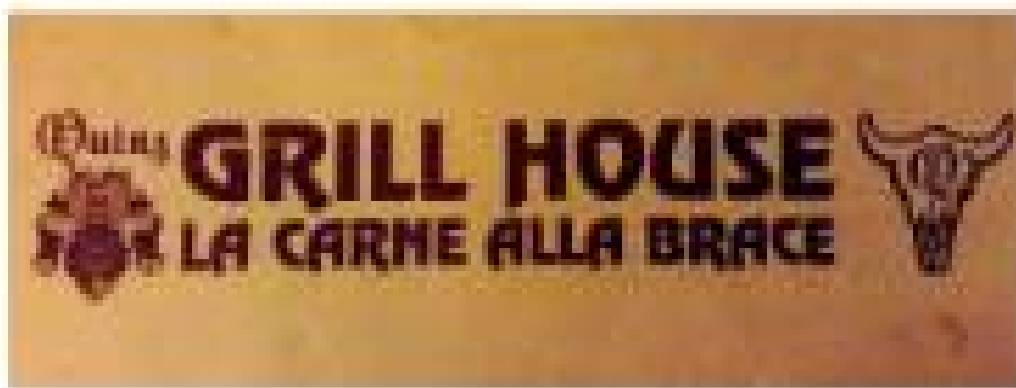
Salsiccia con polenta

Typische Bratwurst

mit Polenta

Polenta with typical

Sausage



Tagliata di Cervo € 18,00



Tagliata di cervo con grappa
al pino mugo su verza

Hirschfilet mit Latschenkiefer

Grappa auf Krautsalat

Venison Filet with Mountain

pine Grappa on Cabbage

Wurstel € 12,00



Wurstel con patate fritte
e crauti

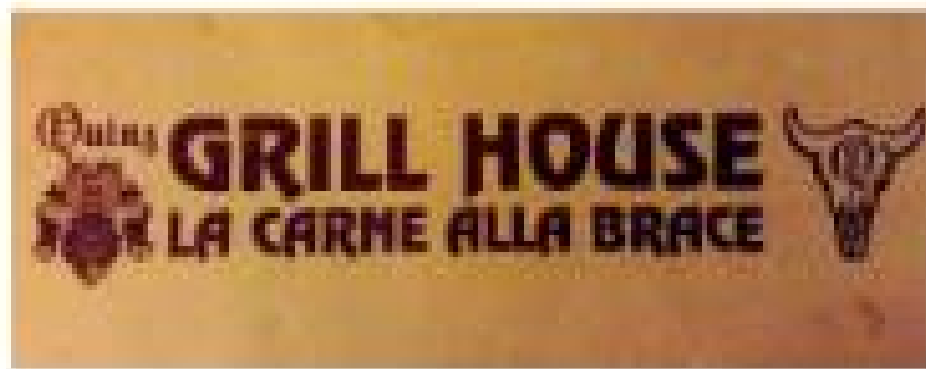


Bratwurst mit Pommes
und Sauerkraut



Vienna Sausages with
French Fries & sauerkraut





Rib-Eye Steak € 19,00

Bistecca di Manzo



Bistecca di entrecote con
patata al cartoccio e funghi

Rib. eye (rinderhochrippe, steak)
mit Ofenkartoffeln & Pilze

Rib-Eye with baked Potato
and Mushrooms

I SECONDI PIATTI
DES HAUPTSPEISE
THE SECOND DISHES

Cotoletta alla Viennese € 12,00



Cotoletta di maiale
con patate fritte

Wienerschnitzel-Pommes

Viennese Shred with
French Fries

Filettino di Trota € 12,00

Filetto di verdure al forno
servita con verdure cotte

Lachsforellenfilet mit
gekochtem Gemüse

Baked Trout Filet served
with boiled Vegetables



I SECONDI PIATTI
DES HAUPTSPEISE
THE SECOND DISHES

Polenta, Capriolo e Funghi € 18,00

Polenta mit Pilze
und Rehglasch



Roe Deer served with
Mushrooms and Polenta

Polenta e Formaggio € 12,00

Formaggio latteria di Dobbiaco
alla piastra con polenta



Käse vom Grill mit Polenta
Grilled Cheese with Polenta



I SECONDI PIATTI
DES HAUPTSPEISE
THE SECOND DISHES

Polenta e Funghi € 12,00

Polenta mit Pilze

Polenta and

Mushrooms



Padellino di Uova € 12,00

Uova all'occhio di bue

con speck e patate

all'ampezzana

Spiegeleier mit Speck

und Bratkartoffeln

Eggs, Speck & Potatoes



LE INSALATE
DIE SALATE
THE SALADS

Alpina € 9,00

La Mista con würstel, speck,
formaggio, rape rosse, cipolla,
cetriolini, salsa allo yogurt



Gemisch. Salat+Würstel, Speck
Käse, RoteBete, Zwiebel, Yogurt



Mix. Salad+Vienna Sausages,
Speck, Cheese, BeetRoot, Onion,
Pickles, Yogurt dressing



LE INSALATE DIE SALATE THE SALADS

Contadina € 9,00



La mista con prosciutto
uovo sodo, asparagi, noci
formaggio di Dobbiaco

Gemisch. Salat+Schinken

Ei, Spargel, Walnuss, Käse

Mix. Salad+Ham. Walnuts,

Eggs, Asparagus, Cheese

Mediterranea € 9,00

La mista con tonno, cipolla,
mozzarella, olive, mais,
origano

Gemisch. Salat+Mozzarella

Thunfisch, Oliven, Zwiebel,

Mais, Oregano

Mix. Salad+Mozzarella, Tuna,

Onion, Corn, Origan



I PIATTI UNICI
DIE EINZELNE GERICHTE
THE SINGLE DISHES

Piave € 21,00



Filetto di manzo, riso bollito,
insalata di pomodori

Rind filet, Reis, Tomaten Salat

Beef Filet served with Rice
and Tomatoes Salad




Boite € 16,00



Cotoletta, spaghetti aglio, olio e
peperoncino, insalata di rape rosse

Wienerschnitzel, Spaghetti Aglio-Olio,
Rote Bete Salat

Viennese Shred served with Garlic
Spaghetti and Beet root Salad

Rienza € 15,00    

Salsiccia di maiale, canederli al sugo,
Insalata di verza al cumino
Bratwurst, Knödel mit Tomatensoße
Krautsalat mit kummel
Sausages, Bread Dumplings in Tomato
Sauce and Cabbage Salad

Rinbianco € 20,00     *

Capriolo in salmi, gnocchi di patate,
funghi misti
Rehgulasch, Kartoffelknöbchen
und Pilzen
Roe-deer served with Potato
Dumplings and Mushrooms

Ansiei € 16,00     *

Filetto di trota, spätzle di spinaci,
verdure cotte e crude
Forellen Filet, Spinatspätzle
und gekochtem Gemüse
Baked Trout Filet, green Dumplings
and cooked Vegetables

LEGENDA
LEGENDE
LEGEND

Tabella degli Allergeni
List of Allergens
Allergene Karte

 arachidi erdnüsse peanuts	 crostacei lobstere crustaceans	 frutta a guscio schalenfrüchte nuts	 glutine glutenhaltige gluten	 latte milch milk	 lupini lupinen lupin	 molluschi weichtiere molluscs
 pesce fische fish	 sedano sellerie celery	 senape senf mustard	 sesamo sesamsamen sesame seeds	 soia sojabohnen soya	 solfiti sulphite sulphites	 uova eier eggs
 maiale schwein pork	 vegetariano vegetarisch vegetarian					

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette a disposizione in questo esercizio si prega di contattare, prima di ordinare il pasto o la bevanda, l'esperto di ingredienti allergenici sig. Lorenzo.

Pane e/o Servizio € 1,50 a persona

- * Cibo surgelato
- * Tiefkühlkost
- * Frozen Food

La tecnica di abbattimento rapido della temperatura e la conservazione in apposite celle è garanzia di freschezza del prodotto senza comprometterne la qualità. Questo ristorante, per scelta e/o per mancanza di prodotti freschi, può quindi ricorrere ad alimenti surgelati all'origine.

VARIAZIONI ALLE PIZZE
In aggiunta: a partire da + € 1,00
In sottrazione: stesso prezzo compensato da più quantità di ingrediente restante

The Tip is not included in the Bill

GLI ANTIPASTI
VORSPEISEN
APPETIZERS

Antipasto Tipico single € 10,00
double € 14,00



Prosciutto di cervo, speck
formaggio, kaminwurzten
Hirschschinken, speck, käse
Venison ham, speck, cheese

Petrella € 7,00



Formaggio alle erbe con
pane nero e crostini
Kräuterkäse, bauernbrot
Herbs cheese, Brown bread

Tagliere di Formaggi single € 8,00
double € 12,00



Formaggi misti con miele
marmellate di arance e di fichi
Gemischter Käse mit Honig,
feigen & orangenmarmelade
Several kind of cheese with
honey and fig-orange jam

Tagliere Speck e Burro
single € 8,00 double € 12,00

Speck e burro serviti su
un tagliere in legno

Speckteller mit Butter
Speck Plate with Butter



Tagliere di Speck Misto
single € 8,00 double € 12,00

Speck classico e speck
bianco con cetriolini

Speck und weißer Speck
Speck and White speck



LE ZUPPE
SUPPEN
SOUPS

Canederli in Brodo € 8,00



Canederli allo speck serviti
in brodo di carne
Speckknödelsuppe
Bread Dumpling Soup

Minestrone di Verdura € 7,00



Minestrone di verdure
miste in brodo vegetale
Gemüsesuppe
Vegetable Soup

LE ZUPPE
SUPPEN
SOUPS

Zuppa d'Orzo € 7,00



Zuppa d'orzo, verdure
e speck

Gerstensuppe

Barley Soup with Speck

Zuppa di Cipolla € 8,00



La classica zuppa
di cipolla austriaca

Zwiebelsuppe

Austrian Onion Soup

I PRIMI PIATTI
DIE PASTA-GERICHTE
THE PASTA DISHES



Casunzei all'Ampezzana € 9,00



Ravioli di rape rosse con burro
fuso e ricotta affumicata

Taigtaschen gefüllt mit
roter Bete

Beet root Ravioli topping with
smoked Cheese, Butter Sauce

Gnocchi di Zucca € 9,00



Gnocchi di zucca in salsa
di ricotta affumicata

Kürbisklößchen mit
geräucherter Käsesoße

Pumpkin dumplings with
smoked cheese sauce

I PRIMI PIATTI
DIE PASTA-GERICHTE
THE PASTA DISHES



Spätzle agli Spinaci € 8,50



Gnocchetti di spinaci
con panna e speck
Spinatspätzle mit
Sahne und Speck
Spinach dumplings
with Cream&Speck

Penne alla Montanara € 8,50

Penne con pomodoro,
panna, funghi, salsiccia



Maccheroni mit Tomaten
Pilze, Wurst und Sahne



Maccheroni with tomato,
Mushrooms, Sausages
and Cream

I PRIMI PIATTI
DIE PASTA-GERICHTE
THE PASTA DISHES



Penne alla Montanara € 8,50

Penne con pomodoro,
panna, funghi, salsiccia



Maccheroni mit Tomaten
Pilze, Wurst und Sahne



Maccheroni with tomato,
Mushrooms, Sausages
and Cream

Pappardelle ai Funghi di Bosco

€ 10,00



Pasta all'uovo con funghi
di bosco

Band Nudeln mit
Wald Pilze

Ribbon pasta with
Woods mushrooms

I PRIMI PIATTI
DIE PASTA-GERICHTE
THE PASTA DISHES



Spaghetti aglio,olio e peperoncino
€ 7,50



Spaghetti mit knoblauch,
chilischoten und olivenöl
Spaghetti with Garlic
Chili,Olive Oil

Spaghetti al Ragù € 9,00



Spaghetti nach Bolognese
Art (mit Fleisch Ragout)
Spaghetti with Meat sauce

I PRIMI PIATTI
DIE PASTA-GERICHTE
THE PASTA DISHES



Spaghetti al Pomodoro € 7,50



Spaghetti mit
Tomatensauce
Spaghetti with
Tomato Sauce

Lasagne alla bolognese € 8,50



La classica lasagna al
forno con ragù di carne
Lasagne Bolognese
Classic Lasagna with
bolognese Sauce

LE SPECIALITA' PER DUE
SPEZIALITÄT FÜR ZWEI
THE SPECIALTIES FOR TWO

IL Su-Sci

Antipasto per 2 persone € 18,00



10 assaggini ai formaggi
preparati in diversi modi
serviti su di uno sci di legno
10 verschiedene Käsesorten
auf einen Ski serviert
10 cups of assorted cheese
served on a wood ski

LE SPECIALITA' PER DUE
SPEZIALITÄT FÜR ZWEI
THE SPECIALTIES FOR TWO

La Padella de Gnoche

Primo piatto per 2 persone € 25,00



Gnocchi di patate ai funghi e capriolo,
spätzle verdi con panna e speck,gnocchi di
zucca con burro fuso e ricotta affumicata
Kartoffelknöðchen mit pilze und rehulasch,
Kürbisknöðchen mit butter und käse,
spinatspätzle mit rahm und speck
Spinach dumplings with cream und speck,
pumpkin dumplings with cheese,
potato dumplings with mushrooms-venison

LE SPECIALITA' PER DUE
SPEZIALITÄT FÜR ZWEI
THE SPECIALTIES FOR TWO

La Padella del Bosco

Secondo piatto per 2 persone € 35,00



Polenta, capriolo, funghi, salsiccia, pastin
(hamburger) di cervo, gnocchi

Polenta, reh-gulasch, pilze, bratwurst,
hirschklöße und kartoffelklößchen

Roe-deer, sausage, venison hamburger
served with polenta, mushrooms and
potato dumplings with butter & cheese



Asado Argentino

per due persone € 32,00



Manzo alla brace con riso
e mozzarella su cipolle
in agrodolce



Rindfleisch, Reis, Zwiebeln

Süß sauer und mozzarella

Roast beef, rice, sweet and
sour onions, mozzarella

Churrasco € 15,00



Spiedo di maiale aromatizzato
su insalata e cipolla

Aromatischen Spieß vom

Schwein mit Salat & Zwiebel

Special Skewer of Pork with

Salad and Onions



Costata di Manzo

€ 5,00/hg

Costata di Manzo (servita senza contorno)

T-Bone Rindfleisch ohne Beilagen

T-Bone Steak without Vegetables

Salsicce di Maiale € 12,00



Salsiccia con polenta

Typische Bratwurst

mit Polenta

Polenta with typical


Sausage



Tagliata di Cervo € 18,00 

Tagliata di cervo con grappa
al pino mugo su verza
Hirschfilet mit Latschenkiefer
Grappa auf Krautsalat
Venison Filet with Mountain
pine Grappa on Cabbage

Würstel € 12,00 

Würstel con patate fritte
e crauti 

Bratwurst mit Pommes
und Sauerkraut 

Vienna Sausages with
French Fries & sauerkraut 



Rib-Eye Steak € 19,00
Bistecca di Manzo 

Bistecca di entrecote con
patata al cartoccio e funghi
Rib. eye (rinderhochrippe, steak)
mit Ofenkartoffeln & Pilze
Rib-Eye with baked Potato
and Mushrooms

I SECONDI PIATTI
DES HAUPTSPEISE
THE SECOND DISHES

Cotoletta alla Viennese € 12,00



Cotoletta di maiale
con patate fritte
Wienerschnitzel-Pommes
Viennese Shred with
French Fries

Filettino di Trota € 12,00

Filetto di verdure al forno
servita con verdure cotte 
Lachsforellenfilet mit 
gekochtem Gemüse
Baked Trout Filet served 
with boiled Vegetables

I SECONDI PIATTI
DES HAUPTSPEISE
THE SECOND DISHES

Polenta, Capriolo e Funghi € 18,00

Polenta mit Pilze
und Rehglasch



Roe Deer served with
Mushrooms and Polenta

Polenta e Formaggio € 12,00

Formaggio latteria di Dobbiaco
alla piastra con polenta



Käse vom Grill mit Polenta
Grilled Cheese with Polenta



I SECONDI PIATTI
DES HAUPTSPEISE
THE SECOND DISHES

Polenta e Funghi € 12,00

Polenta mit Pilze 
Polenta and
Mushrooms

Padellino di Uova € 12,00

Uova all'occhio di bue 
con speck e patate
all'ampezzana 
Spiegeleier mit Speck
und Bratkartoffeln
Eggs, Speck & Potatoes

LE INSALATE
DIE SALATE
THE SALADS

Alpina € 9,00

La Mista con würstel, speck, 
formaggio, rape rosse, cipolla,
cetriolini, salsa allo yogurt
Gemisch. Salat+Würstel, Speck 
Käse, Rote Bete, Zwiebel, Yogurt
Mix. Salad+Vienna Sausages, 
Speck, Cheese, Beet Root, Onion,
Pickles, Yogurt dressing

LE INSALATE
DIE SALATE
THE SALADS

Contadina € 9,00



La mista con prosciutto
uovo sodo, asparagi, noci
formaggio di Dobbiaco
Gemisch. Salat+Schinken
Ei, Spargel, Walnuss, Käse
Mix. Salad+Ham. Walnuts,
Eggs, Asparagus, Cheese

Mediterranea € 9,00

La mista con tonno, cipolla,
mozzarella, olive, mais,
origano



Gemisch. Salat+Mozzarella
Thunfisch, Oliven, Zwiebel,
Mais, Oregano
Mix. Salad+Mozzarella, Tuna,
Onion, Corn, Origan



I PIATTI UNICI
DIE EINZELNE GERICHTE
THE SINGLE DISHES

Piave € 21,00 

Filetto di manzo, riso bollito,
insalata di pomodori

Rind filet, Reis, Tomaten Salat

Beef Filet served with Rice
and Tomatoes Salad

Boite € 16,00      *





Cotoletta, spaghetti aglio, olio e
peperoncino, insalata di rape rosse

Wienerschnitzel, Spaghetti Aglio-Olio,
Rote Bete Salat

Viennese Shred served with Garlic
Spaghetti and Beet root Salad

Rienza € 15,00    

Salsiccia di maiale, canederli al sugo,
Insalata di verza al cumino
Bratwurst, Knödel mit Tomatensoße
Krautsalat mit Kümmel
Sausages, Bread Dumplings in Tomato
Sauce and Cabbage Salad

Rinbianco € 20,00     *

Capriolo in salmi, gnocchi di patate,
funghi misti
Rehgulasch, Kartoffelklößchen
und Pilzen
Roe-deer served with Potato
Dumplings and Mushrooms

Ansei € 16,00     *

Filetto di trota, spätzle di spinaci,
verdure cotte e crude
Forellen Filet, Spinatspätzle
und gekochtem Gemüse
Baked Trout Filet, green Dumplings
and cooked Vegetables