

QUINZ



MALGA
RINBIANCO



MRB
MERENDA-RISTO-BIBLIOTÉCA

il Menù del Pranzo Settembre 2022

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

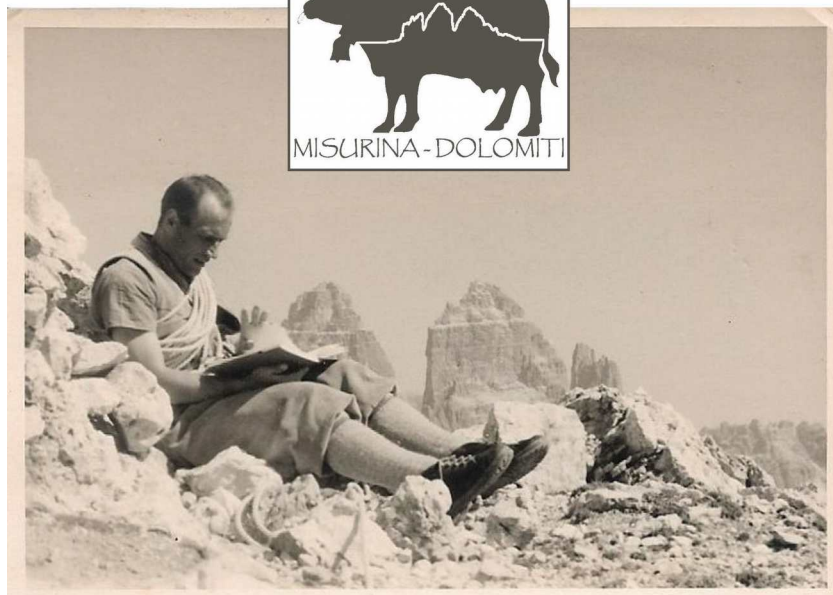
(8-13-14-17)

Siamo felici che ci abbiate scelto per il Pranzo,
con un menù semplice ma gustoso... Típico.

Sapete che, per la cena (su prenotazione),
oltre ritrovare questi piatti,
avete anche la possibilità di avere un Menù
completamente diverso, Gourmet,
un Menù... A-Típico in in una sala A-típica,
la "Biblioteca Valerio Quinz"
Menù che potete consultare su internet sul sito
www.rinbianco.com

Per la prenotazione via Whatsapp
+39 3205699375

BIBLIOTECA DI MONTAGNA
GUIDA ALPINA VALERIO QUINZ



Cari Ospiti,

Questo è un Ristorante senza la pretesa di essere “stellato”, 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

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 o 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 Vàcia

€. 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 Taiàda

(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)

La Selvaggina

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

Caffè - Aperitivi - Liquori

Caffè Espresso	€.1,50	Spritzzone Aperol	€.4,50
C. Espr. Corretto	€.2,50	Spritzzone B. Campari	€.4,50
C. Tazza Grande	€.2,50	Spritzzone Select	€.4,50
Cappuccino	€.2,50	Martini Rosso	€.4,00
Latte Caldo o Fr.	€.2,00	Americano Campari	€.7,00
Latte Macchiato	€.3,00	Cortese Ginger(an.)	€.4,00
Cioccolata Calda	€.2,80	Gingerino (analc.)	€.3,00
Tè o Camomilla	€.2,50	Crodino (analcolico)	€.3,00
Tisane e Infusi	€.3,50	Tiro a Due	€.7,00
Liquori Caldi	€.5,00	Campari e Soda	€.5,00
Bombardino	€.5,00	Campari Orange	€.7,00
Jaegertee	€.5,00	Cocktails	€.7,00 - €.15,00
		Grappa Bianca Com.	€.3,50
Aggiunta di Panna	€.1,00	Grappe Aromatizzate	€.4,00
Agg. di Liquore	€.1,00	Grappa Prime Uve	€.6,00
		Gr. Barrique "903"	€.6,00
		Liquori da	€.3,50 a €.15,00

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



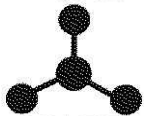
SOIA
SOY

04



NOCCIOLE
NUTS

05



SOLFITI
SULPHITES

06



MAIS
CORN

07



PESCE
FISH

08



VEGANO
VEGAN

09



ARACHIDI
PEANUTS

10



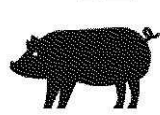
CROSTACEI
SHELLFISH

11



CARNE
MEAT

12



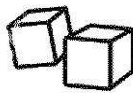
MAIALE
PORK

13



LATTOSIO
LACTOSE

14



ZUCCHERI
SUGAR

15



FUNGHI
MUSCHROOMS

16



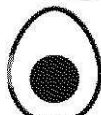
SENAPE
MUSTARD

17



GLUTINE
GLUTEN

18



UOVA
EGG

19



SEDANO
CELERY

20



POMODORO
TOMATO