



il Menù della Cena

il pane è fatto da noi. con il coperto,
il servizio e l'acqua inclusa, €2,50

(8-13-14-17)

El Fumegà

€.12,00 - (05-11-12-13-14)

Tagliere di Speck del Cadore, stagionato e affumicato secondo la tradizione, servito con il Burro di Malga, Kren ai Mirtilli e Cetriolini sottaceti.

El Formài

€. 14,00 - (13-14-17)

Una Selezione di sei tipi di Formaggi, tutti di produzione locale, serviti con il Miele del Cadore e lo Sciroppo con i Fiori “Dente di Leone”

La Breùta

€.16,00 - (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

La Połèntina

€. 8,00 - (06-13-15)

La Polenta Riscaldata sulla Griglia,
coperta da una Crema di Formaggio Blu
e Briciole di Funghi Porcini secchi

El Žervo

€. 15,00 - (11-16-17-18-19)

Una Tartàre di Carne di Cervo (80gr),
Sedano, Verdure grigliate e Condimenti,
servita con Gelato alla Mela verde e Crostini

La Mùla

€. 10,00 - (11-16-17-18-19)

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

i Cugìs

€. 8,00 - (13-17)

Un Duello tra due Formaggi saporitissimi, simbolo dell'Anpezano e della Valle di Braies e accompagnati da Cipolle e Salsesportello

Pasta e Fasòi

€. 9,50 - (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 Žùcia

€. 10,00 - (17-19)

Una Crema di Zucca e di Rape rosse, leggermente piccante, servita con Formaggio morbido "Enrosadira" e Crostini di Pane nero ai Cereali e Semi

Pasta coi Porcini

€. 12,00 - (01-05-13-15-17-18)

Classiche Pappardelle all'Uovo, fatte da noi,
servite con Crema di Latte e
Funghi Porcini cotti nel Vino bianco

i Subiòte d'Agnèl

€. 12,00 - (11-12-13-15-17-18-20)

Maccheroncini di pasta all'Uovo,
risottati nel Burro di Malga e
conditi con un Ragout bianco d'Agnello

i Gnòche de Pan

€. 13,00 - (13-17-18)

Una variante del Chenederlo al Formaggio,
bollito, schiacciato e poi scottato in Padella,
servito su una Crema di Ortiche.

Tris di Casunzièi

€. 13,00 - (13-17-19)

Un Mix di tre tipi di Casunzièi: Anpezàna alle Rape, Cadorina alla Ricotta ed Erbette, Comeliàna alle Patate e Cipolla

Òrjo Anpežan

€. 12,00 - (13-17-18)

Un Orzotto alle Rape Rosse con Fonduta di Formaggio “Enrosadira” e Semi di Papavero

Gnòche del Bosco

€. 12,00 - (11-12-13-15-17)

Gli Gnocchi di Patate selvatiche (Cartùfole), conditi con un'Aria di Burro al Pino Mugo e Croccante di Pane.

Verdure su le Bronze

€. 14,00 - (06-08-20)

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

El Caurèto

€. 25,00 - (06-11-14-17)

Costolette d'Agnello, con una Laccatura di
Miele, Pangrattato ed Erbette, servite con la
Polenta piastrata e Cipolle rosse caramellate.

Le Brasuòle

€. 26,00 - (01-11-14)

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

Sote la Brussa

€. 22,00 - (06-08-15-19)

Le Lumache cotte con le Verdure,
su Foglie croccanti di Speck,
in un Prato di Polenta fresca e Funghi Gialletti

La Bìssa Onta

€. 6,00/Hg - (11-13-20)

Chiamata Entraña in Argentina, un lungo
pezzo di Carne fibrosa ma saporitissima
(Diaframma), Pomodori e Cipolla in insalata

La Pònta

€. 7,00/Hg - (01-11-15-19)

Punta d'Anca di Manzo, da 1,2/1,8 kg,
cotta intera alla Brace, con Spezie argentine.
Servita con Funghi misti, Patate al Forno
e insalata di Cappuccio. Per più Persone.

il Pastin

€. 17,00 - (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

€. 20,00 - (11)

Costata senz'Osso di Manzo argentino,
marinata con Spezie e Olio d'Oliva, cotta
sulla Brace e servita con le Verdure grigliate

La Taiàda

€. 18,00 - (01-06-11-14-19)

Un Tagliata di Scamone di Manzo argentino,
con Sale, Olio e Glassa di Aceto balsamico,
servita Cappuccio Verza al Cumino.

Lo Strùdel

€. 5,00 - (01-13-14-17-18)

Lo Strudel di Mele, con la Pasta “Matta”
come la Ricetta originale,
Servito tiepido con la Salsa di Vaniglia

La Pèta

€. 4,50 - (05-13-14-17-18)

La Crostata del Giorno, fatta in casa, è una
nostra Specialità, anche grazie all'utilizzo di
Mirtilli freschi e Confetture artigianali.

il Tiramesù Veneto

€. 4,50 - (13-14-17-18)

il Tiramisù è un Dolce oramai internazionale
ma creato in Veneto. La nostra Versione è
cremosa, con tanto Zabaione e Caffè

Lo Yògurt

€. 4,50 - (13-14)

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

La Bràma Còta

€. 5,00 - (07-13-14)

La nostra Panna cotta, servita con i Mirtilli oppure il Miele o, nostra esclusiva, con lo Sciroppo di Dente di Leone (Tarassaco).

Le frìtole

€. 6,00 - (13-14-17-18)

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

I Vini e le Bibite

Vino sfuso*

1/4 Lt. €3,50 - 1/2 Lt. €6,00 - 1 Lt. €10,00

* Rosso: Cabernet * Bianco: Sauvignon

Acqua Minerale 1/2 Lt. €2,00

Bibite in Lattina €3,00

CocaCola - Coca Light - Fanta - Lemonsoda

Tè freddo al Limone o Pesca

Succhi Frutta 0,20 Lt. €2,50

Succo+Acqua 0,30 Lt. €3,00 - 0,50 Lt. €4,00

Arancia – Mela – Mirtillo

Spezi o SkiWasser da 0,30Lt. €3,00

Spezi o SkiWasser da 0,50Lt. €5,00

Birra Dolomiti 0,20 Lt. €2,50 – 0,50 Lt. €5,00

Radler* 0,20Lt. €2,50 - 0,50Lt. €5,00

* Birra e Lemonsoda

Birra in Bottiglia Rossa 0,30Lt. €4,00

Birra in Bottiglia Beck's 0,30Lt. €3,50

Birra in Bottiglia Weizen 0,50Lt.. €6,00

Birra in Bottiglia Analcolica 0,30Lt. €3,50

B. in Bottiglia Weizen Analc. 0,30Lt. €4,00

Caffè - Aperitivi - Liquori

Caffè Espresso €1,50

C. Espr. Corretto €2,00

C. Tazza Grande €2,00

Cappuccino €2,50

Latte Caldo o Fr. €2,00

Latte Macchiato €2,80

Cioccolata Calda €2,50

Tè o Camomilla €2,50

Tisane e Infusi €3,00

Liquori Caldi €3,50

Bombardino €4,00

Jaegertee €3,50

Aggiunta di Panna €0,50

Agg. di Liquore €0,50

Spritzzone Aperol €3,50

Spritzzone B. Campari €3,50

Spritzzone Select €3,50

Martini Rosso €3,00

Americano Campari €5,00

Gingerino (analcolico) €2,50

Crodino (analcolico) €2,50

Tiro a Due €5,00

Campari e Soda €3,50

Campari Orange €6,00

Cocktails €6,00 - €10,00

Grappa Bianca Com. €3,00

Grappe Aromatizzate €3,50

Grappa Prime Uve €5,00

Gr. Barrique "903" €5,00

Liquori da €3,00 a €10,00

Intolleranze alimentari

Allergie ed 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.

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



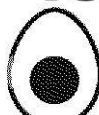
SENAPE
MUSTARD

17



GLUTINE
GLUTEN

18



UOVA
EGG

19



SEDANO
CELERY

20



POMODORO
TOMATO



il Menù della Cena

il pane è fatto da noi. con il coperto,
il servizio e l'acqua inclusa, €2,50
(8-13-14-17)

El Fumegà

€ 12,00 - (05-11-12-13-14)

Tagliere di Speck del Cadore, stagionato e affumicato secondo la tradizione, servito con il Burro di Malga, Kren ai Mirtilli e Cetriolini sottaceti.

El Formài

€ 14,00 - (13-14-17)

Una Selezione di sei tipi di Formaggi, tutti di produzione locale, serviti con il Miele del Cadore e lo Sciroppo con i Fiori "Dente di Leone"

La Breùta

€ 16,00 - (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

La Połèntina

€. 8,00 - (06-13-15)

La Polenta Riscaldada sulla Griglia,
coperta da una Crema di Formaggio Blu
e Briciole di Funghi Porcini secchi

El Žervo

€. 15,00 - (11-16-17-18-19)

Una Tartàre di Carne di Cervo (80gr),
Sedano, Verdure grigliate e Condimenti,
servita con Gelato alla Mela verde e Crostini

La Mùla

€. 10,00 - (11-16-17-18-19)

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

i Cugìs

€. 8,00 - (13-17)

Un Duello tra due Formaggi saporitissimi, simbolo dell'Anpezano e della Valle di Braies e accompagnati da Cipolle e Salsesportello

Pasta e Fasòi

€. 9,50 - (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 Žùcia

€. 10,00 - (17-19)

Una Crema di Zucca e di Rape rosse, leggermente piccante, servita con Formaggio morbido "Enrosadira" e Crostini di Pane nero ai Cereali e Semi

Pasta coi Porcini

€ 12,00 - (01-05-13-15-17-18)

Classiche Pappardelle all'Uovo, fatte da noi,
servite con Crema di Latte e
Funghi Porcini cotti nel Vino bianco

i Subiòte d'Agnèl

€ 12,00 - (11-12-13-15-17-18-20)

Maccheroncini di pasta all'Uovo,
risottati nel Burro di Malga e
conditi con un Ragout bianco d'Agnello

i Gnòche de Pan

€ 13,00 - (13-17-18)

Una variante del Chenederlo al Formaggio,
bollito, schiacciato e poi scottato in Padella,
servito su una Crema di Ortiche.

Tris di Casunzièi

€ 13,00 - (13-17-19)

Un Mix di tre tipi di Casunzièi: Anpezàna alle Rape, Cadorina alla Ricotta ed Erbette, Comeliàna alle Patate e Cipolla

Òrjo Anpežan

€ 12,00 - (13-17-18)

Un Orzotto alle Rape Rosse con Fonduta di Formaggio "Enrosadira" e Semi di Papavero

Gnòche del Bosco

€ 12,00 - (11-12-13-15-17)

Gli Gnocchi di Patate selvatiche (Cartùfole), conditi con un'Aria di Burro al Pino Mugo e Croccante di Pane.

Verdure su le Bronze

€ 14,00 - (06-08-20)

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

El Caurèto

€ 25,00 - (06-11-14-17)

Costolette d'Agnello, con una Laccatura di
Miele, Pangrattato ed Erbette, servite con la
Polenta piastrata e Cipolle rosse caramellate.

Le Brasuòle

€ 26,00 - (01-11-14)

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

Sote la Brussa

€ 22,00 - (06-08-15-19)

Le Lumache cotte con le Verdure,
su Foglie croccanti di Speck,
in un Prato di Polenta fresca e Funghi Gialletti

La Bìssa Onta

€ 6,00/Hg - (11-13-20)

Chiamata Entraña in Argentina, un lungo
pezzo di Carne fibrosa ma saporitissima
(Diaframma), Pomodori e Cipolla in insalata

La Pònta

€ 7,00/Hg - (01-11-15-19)

Punta d'Anca di Manzo, da 1,2/1,8 kg,
cotta intera alla Brace, con Spezie argentine.
Servita con Funghi misti, Patate al Forno
e insalata di Cappuccio. Per più Persone.

il Pastìn

€. 17,00 - (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

€. 20,00 - (11)

Costata senz'Osso di Manzo argentino,
marinata con Spezie e Olio d'Oliva, cotta
sulla Brace e servita con le Verdure grigliate

La Taiàda

€. 18,00 - (01-06-11-14-19)

Un Tagliata di Scamone di Manzo argentino,
con Sale, Olio e Glassa di Aceto balsamico,
servita Cappuccio Verza al Cumino.

Lo Strudel

€. 5,00 - (01-13-14-17-18)

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

La Pèta

€. 4,50 - (05-13-14-17-18)

La Crostata del Giorno, fatta in casa, è una
nostra Specialità, anche grazie all'utilizzo di
Mirtilli freschi e Confetture artigianali.

il Tiramesù Veneto

€. 4,50 - (13-14-17-18)

il Tiramisù è un Dolce oramai internazionale
ma creato in Veneto. La nostra Versione è
cremosa, con tanto Zabaione e Caffè

Lo Yògurt

€. 4,50 - (13-14)

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

La Bràma Còta

€. 5,00 - (07-13-14)

La nostra Panna cotta, servita con i Mirtilli oppure il Miele o, nostra esclusiva, con lo Sciroppo di Dente di Leone (Tarassaco).

Le frìtole

€. 6,00 - (13-14-17-18)

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

I Vini e le Bibite

Vino sfuso*

1/4 Lt. €3,50 - 1/2 Lt. €6,00 - 1 Lt. €10,00

* Rosso: Cabernet * Bianco: Sauvignon

Acqua Minerale 1/2 Lt. €2,00

Bibite in Lattina €3,00

CocaCola - Coca Light - Fanta - Lemonsoda

Tè freddo al Limone o Pesca

Succhi Frutta 0,20 Lt. €2,50

Succo+Acqua 0,30 Lt. €3,00 - 0,50 Lt. €4,00

Arancia – Mela – Mirtillo

Spezi o SkiWasser da 0,30Lt. €3,00

Spezi o SkiWasser da 0,50Lt. €5,00

Birra Dolomiti 0,20 Lt. €2,50 – 0,50 Lt. €5,00

Radler* 0,20Lt. €2,50 - 0,50Lt. €5,00

* Birra e Lemonsoda

Birra in Bottiglia Rossa 0,30Lt. €4,00

Birra in Bottiglia Beck's 0,30Lt. €3,50

Birra in Bottiglia Weizen 0,50Lt. €6,00

Birra in Bottiglia Analcolica 0,30Lt. €3,50

B. in Bottiglia Weizen Analc. 0,30Lt. €4,00

Caffè - Aperitivi - Liquori

Caffè Espresso €1,50	Spritzone Aperol €3,50
C. Espr. Corretto €2,00	Spritzone B. Campari €3,50
C. Tazza Grande €2,00	Spritzone Select €3,50
Cappuccino €2,50	Martini Rosso € 3,00
Latte Caldo o Fr. €2,00	Americano Campari €5,00
Latte Macchiato €2,80	Gingerino (analc.) €2,50
Cioccolata Calda €2,50	Crodino (analc.) €2,50
Tè o Camomilla €2,50	Tiro a Due € 5,00
Tisane e Infusi €3,00	Campari e Soda €3,50
Liquori Caldi €3,50	Campari Orange €6,00
Bombardino €4,00	Cocktails €6,00 -€10,00
Jaegertee €3,50	Grappa Bianca Com. €3,00
	Grappe Aromatizzate €3,50
Aggiunta di Panna €0,50	Grappa Prime Uve €5,00
Agg. di Liquore €0,50	Gr. Barrique "903" €5,00
	Liquori da €3,00 a €10,00

Intolleranze alimentari

Allergie ed 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.

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 |