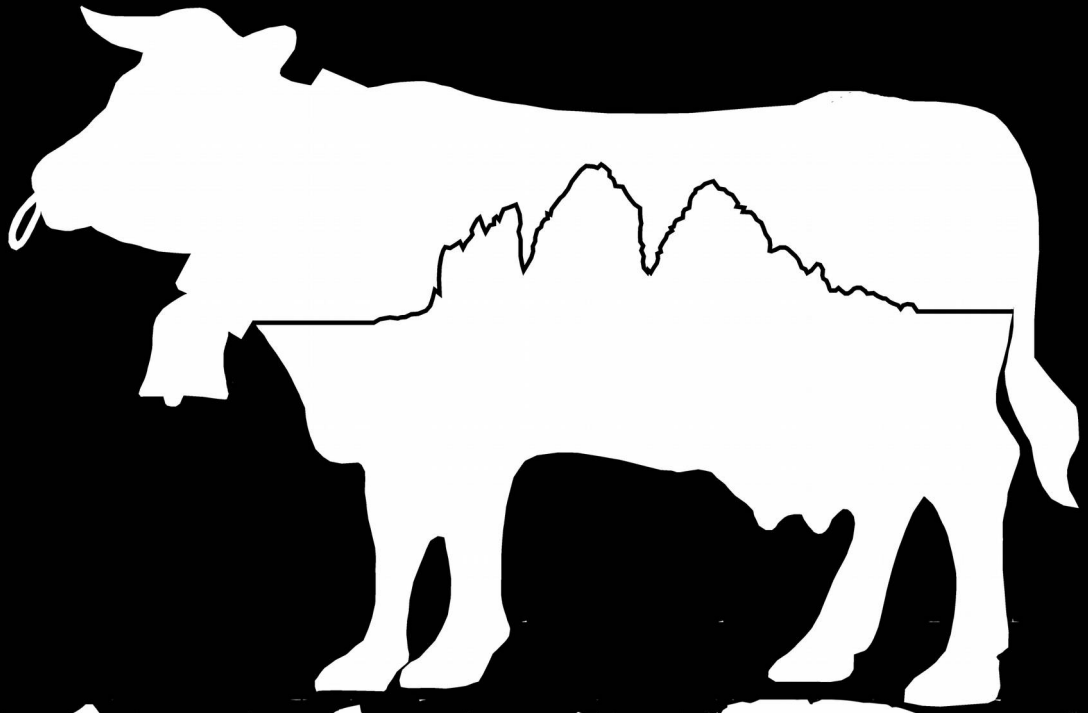


MALGA
RINBIANCO



MRB
MERENDA-RISTO-BIBLIOTECA

il Menù del Pranzo

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

Pasta e Fasò

€ 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 Žeula

€ 9,50 - (03-13-17-19)

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

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

Pasta coi Porcini

€. 12,00 – (01-05-13-15-17-18)

o con Cervo

€. 12,00 - (01-05-11-17-18-19)

Classiche Pappardelle all'Uovo, fatte da noi, servite con Crema di Latte e Porcini, oppure con succosi pezzetti di Cervo, cotto in Umido con le Verdure a pezzettoni

i Subiòte del Pastòr

€. 10,00 – (11-12-13-15-17-18-20)

o con Ragù di Speck

€. 10,00 - (5-11-12-17-18-19-20)

Maccheroncini di pasta all'Uovo, con un Sugo piccante fatto con Pomodoro, Panna, Salsiccia, Funghi, Aglio, Peperoncino ed Erba Cipollina, oppure con un Ragù rosso di Speck e Rape Rosse

Gnòche co'l'Onto

€. 9,50 – (13-17-18)

Gli Gnocchi di Patate serviti con il classico condimento a base di Burro fuso alla Salvia e Ricotta affumicata grattugiata

Gnòche co'l Pomidòro

€. 9,50 – (13-14-17-18-20)

Gli Gnocchi di Patate serviti con il classico condimento a base di Burro fuso, Salvia e Ricotta affumicata oppure sugo al Pomodoro

Gnòche Rin Bianco

€. 12,00 - (11-12-13-15-17)

Gli Gnocchi di Patate più saporiti, con un rustico Ragù bianco di Salsicca, Panna e Funghi Giàletti (Finferli).

Ove in Tècia

€. 15,00 - (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)

Formài Còto

€. 13,00 - (06-13)

il formaggio ideale per la piastra è del tipo "Stanga". La Polenta è di farina integrale di mais «tipo Storo», integrale e di coltivazione biologica, no OGM e prodotta in Veneto.

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.

Polenta e Fonghe

€. 15,00 - (06-08-15-19)

Un classico Piatto di Montagna, con la Polenta fresca e Funghi misti trifolati, con molti Porcini, Giàleti e Chiodini.

Cèrvo col Tòcio

€.20,00 - (01-06-11-17-19)

Carne di Cervo stufata, lasciata a marinare nel Vino rosso e cotta con le Verdure, accompagnata dalla classica Polenta.

Le Brasuòle

€. 26,00 - (01-11-14)

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

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.

i Vùstel

€. 13,00 - (05-11-12-13-14-16)

Wurstel artigianali, bolliti e grigliati,
con i Crauti allo Speck e le Patate al Forno,
con accanto la Senape

Le Lugàneghe

€. 14,00 - (06-11-12)

Salsicce di Maiale preparate apposta per noi,
cotte intere col Budello sulla Brace
e servite con la Polenta di Farina tipo Storo

Tècia de la Malga

€. 20,00 - (06-11-12-15-19)

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

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. €4,00 - 1/2 Lt. €7,00 - 1 Lt. €13,00

* Rosso: Cabernet * Bianco: Sauvignon

Acqua Minerale 1/2 Lt. €2,50

Bibite in Lattina €3,50

CocaCola - Coca Light - Fanta - Lemonsoda

Tè freddo al Limone o Pesca

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. €3,50

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 €4,00

Bombardino €4,50

Jaegertee €4,00

Aggiunta di Panna €0,50

Agg. di Liquore €0,50

Spritzzone Aperol €4,00

Spritzzone B. Campari €4,00

Spritzzone Select €4,00

Martini Rosso €4,00

Americano Campari €7,00

Gingerino (analcolico) €2,50

Crodino (analcolico) €2,50

Tiro a Due €6,00

Campari e Soda €4,00

Campari Orange €7,00

Cocktails €7,00 - €10,00

Grappa Bianca Com. €3,50

Grappe Aromatizzate €4,00

Grappa Prime Uve €5,00

Gr. Barrique "903" €6,00

Liquori da €3,50 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



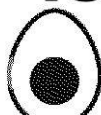
SENAPE
MUSTARD

17



GLUTINE
GLUTEN

18



UOVA
EGG

19



SEDANO
CELERY

20



POMODORO
TOMATO



il Menù del Pranzo

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

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 Žeula

€ 9,50 - (03-13-17-19)

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

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

Pasta coi Porcini

€. 12,00 – (01-05-13-15-17-18)

o con Cervo

€. 12,00 - (01-05-11-17-18-19)

Classiche Pappardelle all'Uovo, fatte da noi, servite con Crema di Latte e Porcini, oppure con succosi pezzetti di Cervo, cotto in Umido con le Verdure a pezzettoni

i Subiòte del Pastòr

€. 10,00 – (11-12-13-15-17-18-20)

o con Ragù di Speck

€. 10,00 - (5-11-12-17-18-19-20)

Maccheroncini di pasta all'Uovo, con un Sugo piccante fatto con Pomodoro, Panna, Salsiccia, Funghi, Aglio, Peperoncino ed Erba Cipollina, oppure con un Ragù rosso di Speck e Rape Rosse

Gnòche co'l'Onto

€. 9,50 – (13-17-18)

Gli Gnocchi di Patate serviti con il classico condimento a base di Burro fuso alla Salvia e Ricotta affumicata grattugiata

Gnòche co'l Pomidòro

€. 9,50 – (13-14-17-18-20)

Gli Gnocchi di Patate serviti con il classico condimento a base di Burro fuso, Salvia e Ricotta affumicata oppure sugo al Pomodoro

Gnòche Rin Bianco

€. 12,00 - (11-12-13-15-17)

Gli Gnocchi di Patate più saporiti, con un rustico Ragù bianco di Salsicca, Panna e Funghi Giàleti (Finferli).

Ove in Tècia

€. 15,00 - (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)

Formài Còto

€. 13,00 - (06-13)

il formaggio ideale per la piastra è del tipo "Stanga". La Polenta è di farina integrale di mais «tipo Storo», integrale e di coltivazione biologica, no OGM e prodotta in Veneto.

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.

Poenta e Fonghe

€ 15,00 - (06-08-15-19)

Un classico Piatto di Montagna, con la Polenta fresca e Funghi misti trifolati, con molti Porcini, Giàleti e Chiodini.

Cèrvo col Tòcio

€ 20,00 - (01-06-11-17-19)

Carne di Cervo stufata, lasciata a marinare nel Vino rosso e cotta con le Verdure, accompagnata dalla classica Polenta.

Le Brasuòle

€ 26,00 - (01-11-14)

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

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.

i Vùstel

€ 13,00 - (05-11-12-13-14-16)

Wurstel artigianali, bolliti e grigliati,
con i Crauti allo Speck e le Patate al Forno,
con accanto la Senape

Le Lugàneghe

€ 14,00 - (06-11-12)

Salsicce di Maiale preparate apposta per noi,
cotte intere col Budello sulla Brace
e servite con la Polenta di Farina tipo Storo

Tècia de la Malga

€ 20,00 - (06-11-12-15-19)

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

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. €4,00 - 1/2 Lt. €7,00 - 1 Lt. €13,00

* Rosso: Cabernet * Bianco: Sauvignon

Acqua Minerale 1/2 Lt. €2,50

Bibite in Lattina €3,50

CocaCola - Coca Light - Fanta - Lemonsoda

Tè freddo al Limone o Pesca

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. €3,50

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 €4,00
C. Espr. Corretto €2,00	Spritzone B. Campari €4,00
C. Tazza Grande €2,00	Spritzone Select €4,00
Cappuccino €2,50	Martini Rosso € 4,00
Latte Caldo o Fr. €2,00	Americano Campari €7,00
Latte Macchiato €2,80	Gingerino (analc.) €2,50
Cioccolata Calda €2,50	Crodino (analc.) €2,50
Tè o Camomilla €2,50	Tiro a Due € 6,00
Tisane e Infusi €3,00	Campari e Soda €4,00
Liquori Caldi €4,00	Campari Orange €7,00
Bombardino €4,50	Cocktails €7,00 -€10,00
Jaegertee €4,00	Grappa Bianca Com. €3,50
	Grappe Aromatizzate €4,00
Aggiunta di Panna €0,50	Grappa Prime Uve €5,00
Agg. di Liquore €0,50	Gr. Barrique "903" €6,00
	Liquori da €3,50 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