

GLI ANTIPASTI

Appetizers / Vorspeisen

Algu par scumanža

- Carne salada nostrana con rucola e parmigiano** € 10,00
Homemade cured meat with rucola and parmesan cheese
Hausegemachte Pökelfleisch mit Rucola und Parmesan
- Prosciutto crudo di Sauris e melone** € 9,00
Raw ham from Sauris with melon
Schinken aus Sauris mit Melone
- Carpaccio di zucchine con scaglie di grana e pinoli tostati** € 8,00
Zucchini carpaccio with parmesan flakes and toasted pine nuts
Zucchini-Carpaccio mit Parmesanflocken und gerösteten Pinienkernen

I NOSTRI TAGLIERI

Our cold platters / Unsere kalte Platten

I Taies

- Tagliere misto di affettati e formaggi del Comelico
con miele e mostarda veneta** € 12,00
Assorted cold cuts and cheeses from Comelico with honey and mostarda
Gemischte aufschnitt und Käse aus Comelico mit Honig und Mostarda
- Tagliere di salumi locali** € 12,00
Local cold cuts tasting
Lokaler Aufschnitt Verkostung
- Tagliere di formaggi di Padola con miele bio e confetture** € 12,00
Typical Padola cheeses with bio honey and jams
Padola Käse mit bio-Honig und Marmeladen

LE ZUPPE

Our Soups / Unsere Suppen

Li mnestri

- La zuppa del giorno...la proposta dello chef** € 8,00
The soup of the day ... the chef's proposal
Die Suppe des Tages ... Der Kochs Vorschlag
- La tipica minestra d'orzo comeliana** € 8,00
The typical barley soup of our Comelico Valley
Die typische Gerstensuppe unseres Comelico Tal
- Pasta e fagioli alla veneta...la classica** € 9,00
Pasta & bean soup Veneto style...the classic one
Nudel-Bohnen-Eintopf nach Veneto Art...die klassische

I PRIMI PIATTI

Pastas / Nudeln

Cneili e Casanzhe

- Canederli allo speck con burro fuso di malga e salvia** € 10,00
Bread dumplings with speck, melted butter and sage
Speckknödel mit geschmolzener Butter und Salbei
- Casunzei di patate e cipolla con burro fuso e zigar** € 10,00
Potato & onions ravioli with melted butter and zigar cheese
Kartoffeln und Zwiebeln Ravioli mit geschmolzener Butter und Zigar Käse
- Tagliatelle fatte in casa al ragù di cervo** € 10,00
Home made tagliatelle with venison ragout
Hausgemachte Tagliatelle mit Hirschragout
- La pasta del giorno...con ingredienti stagionali** € 8,00
Pasta dish of the day ... with seasonal ingredients
Tagesnudelgericht ... mit saisonale Zutaten

I SECONDI

Maincourses / Hauptgerichte

I secondi

- La cotoletta di vitello alla milanese** € 15,00
Our Wiener Schnitzel
Unsere Wienerschnitzel
- Tagliata di manzo con ginepro e rosmarino e il suo contorno** € 15,00
Beef tagliata with juniper berries and rosemary and its side dish
Rinder Tagliata mit Wacholderbeeren und Rosmarin und Beilage
- Un filetto di manzo alla griglia con sale grosso e il suo contorno** € 19,00
Grilled filet of beef with rock salt and its side dish
Rinderfilet vom Grill mit grobes Salz und Beilage
- Stinco di maiale alla birra ... il classico** € 15,00
Shank of pork in bier sauce...the classic one
Schweinshaxe in Biersauce... die klassische
- Verdure alla griglia con tomino** € 10,00
Grilled vegetables with tomino cheese
Gemüse vom Grill mit Tomino Käse

LE POLENTE

Li pulenti

- Polenta e formaggio Dobbiaco alla piastra** € 10,00
Polenta with Dobbiaco grilled cheese
Polenta mit Dobbiacokäse vom Grill
- Polenta e luganghi...le nostre salsicce tradizionali** € 10,00
Polenta with luganghi ... our traditional sausages
Polenta mit luganghi ... unsere traditionellen Würste

IL PIATTO “ VALCOMELICO “

Polenta, salsiccia, funghi e formaggio alla piastra € 14,00
Polenta with sausages, mushrooms and grilled cheese
Polenta mit Würste, Pilzen und Käse vom Grill

I LEGGERI

Something light / Etwas leicht

L' Insalatona € 9,00
Large mixed salad bowl
Großer gemischter Salat

Mozzarella di latteria alla caprese € 10,00
Mozzarella “caprese” with fresh tomato salad
Mozzarella “Caprese” mit frischer Tomatensalat

CONTORNI

Side dishes / Beilagen

A pedi

Insalata mista di stagione € 4,00
Mixed salad in season
Gemischter Salat der Saison

Patate saltate € 4,00
Pan-fried potatoes
Bratkartoffeln

Patate fritte € 3,00
French fried potatoes
Pommes frites

I DOLCI
Desserts

Algu d'olži

Strudel di Mele con la sua crema <i>Apple strudel with cream</i> <i>Apfelstrudel mit Creme</i>	€ 5,00
Gelato fresco fatto in casa, gusti misti <i>Freshly homemade icecream, assorted flavours</i> <i>Frisches hausgemachtes Eis, verschiedene Geschmacksrichtungen</i>	€ 5,00
Yogurt di malga con frutti di bosco <i>Alpine Yogurth with wild berries</i> <i>Almjoghurt mit Waldbeeren</i>	€ 5,00
Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i> <i>Frischer Obstsalat</i>	€ 5,00

Coperto – Service - Bedienung € 2,00