

GLI ANTIPASTI

Appetizers / Vorspeisen

Algu par scumanža

- Carne salada nostrana con rucola e parmigiano** 7 € 10,00
Homemade cured meat with rucola and parmesan cheese 7
Hausegemachte Pökelfleisch mit Rucola und Parmesan 7
- Tagliere misto di affettati e formaggi del Comelico con miele e mostarda veneta** 7-10 € 12,00
Assorted cold cuts and cheeses from Comelico with honey and mostarda 7-10
Gemischte aufschnitt und Käse aus Comelico mit Honig und Mostarda 7-10
- 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** 5-7 € 8,00
Zucchini carpaccio with parmesan flakes and toasted pine nuts 5-7
Zucchini-Carpaccio mit Parmesanflocken und gerösteten Pinienkernen 5-7

I PRIMI PIATTI

Pastas / Nudeln

Cneili e Casanzë

- La tipica minestra d'orzo comeliana 1-9** € 8,00
The typical barley soup of our Comelico Valley 1-9
Die typische Gerstensuppe unseres Comelico Tal 1-9
- Pasta e fagioli alla veneta...la classica 1-3-9** € 9,00
Pasta & bean soup Veneto style...the classic one 1-3-9
Nudel-Bohnen-Eintopf nach Veneto Art...die klassische 1-3-9
- Canederli allo speck con burro fuso di malga e salvia 1-3** € 10,00
Bread dumplings with speck, melted butter and sage 1-3
Speckknödel mit geschmolzener Butter und Salbei 1-3
- Casunziei di patate e cipolla con burro fuso e zigar 1-3-7** € 10,00
Potato & onions ravioli with melted butter and zigar cheese 1-3-7
Kartoffeln und Zwiebeln Ravioli mit geschmolzener Butter und Zigar Käse 1-3-7
- Tagliatelle al ragù di cervo 1-3-6-9-12-** € 10,00
Tagliatelle with venison ragout 1-3-6-9-12
Tagliatelle mit Hirschragout 1-3-6-9-12

I SECONDI

Maincourses / Hauptgerichte

I secondi

- Tagliata di manzo con ginepro e rosmarino e il suo contorno** € 17,00
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** € 20,00
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** 1-9-12 € 15,00
Shank of pork in bier sauce... the classic one 1-9-12
Schweinshaxe in Biersauce... die klassische 1-9-12
- Verdure alla griglia con tomino** 7 € 10,00
Grilled vegetables with tomino cheese 7
Gemüse vom Grill mit Tomino Käse 7

LE POLENTE

Li pulenti

- Polenta e formaggio Dobbiaco alla piastra** 1-7 € 10,00
Polenta with Dobbiaco grilled cheese 1-7
Polenta mit Dobbiacokäse vom Grill 1-7
- Polenta e luganghi...le nostre salsicce tradizionali** 1 € 10,00
Polenta with luganghi ... our traditional sausages 1
Polenta mit luganghi ... unsere traditionellen Würste 1
- Polenta, salsiccia, funghi e formaggio alla piastra** 1-7-12 € 14,00
Polenta with sausages, mushrooms and grilled cheese 1-7-12
Polenta mit Würste, Pilzen und Käse vom Grill 1-7-12

I LEGGERI

Something light / Etwas leicht

- L' Insalatona 7** € 9,00
Large mixed salad bowl 7
Großer gemischter Salat 7
- Mozzarella di latteria alla caprese 7** € 10,00
Mozzarella "caprese" with fresh tomato salad 7
Mozzarella "Caprese" mit frischer Tomatensalat 7

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 6** € 3,00
French fried potatoes 6
Pommes frites 6

I DOLCI

Desserts

Algu d'olži

Strudel di Mele con la sua crema 1-3-7-8 € 5,00

Apple strudel with cream 1-3-7-8

Apfelstrudel mit Creme 1-3-7-8

Gelato, gusti misti 7 € 5,00

Icecream, assorted flavours 7

Eis, verschiedene Geschmacksrichtungen 7

Yogurt di malga con frutti di bosco 7 € 5,00

Alpine Yogurth with wild berries 7

Almjoghurt mit Waldbeeren 7

Frutta fresca € 5,00

Fresh fruit

Frischer Obst

Coperto – Service - Bedienung € 2,00