

MENU DEL GIORNO



ANTIPASTI



APPETIZERS

TAGLIERE DEL CREP 1,5,7,8,12

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI CON COMPOSTA AI FICHI E CIPOLLINE ALL'AGRODOLCE

MIXED MEATS AND CHEESE WITH JAM, ONION

CARPACCIO DI CERVO 5,7,8,12

CARPACCIO DI CERVO SU LETTO DI MISTICANZA, POMODORINI CONFIT E CONFETTURA AI FRUTTI ROSSI, GRANA A SCAGLIE

DEER CARPACCIO WITH ROCKET, GRANA, TOMATOES CONFIT, RED JAM

ANTIPASTO DEL CONTADINO 1,5,7,8

BURRATA E FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA, OLIO EVO

BURRATA CHEESE AND FRIED ZUCCHINI FLOWER



PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

STRIGOLI 1,3,5,7,9

STRIGOLI CON RAGOUT DI PASTIN ZOLDANO E FINFERLI
STRIGOLI WITH PASTIN SAUSAGE AND FINFERLI MUSHROOM

TAGLIATELLE AL CERVO 1,3,5,7,8,9

TAGLIATELLE RUSTICHE ALL'UOVO CON SUGO DI CERVO
FETTUCINE WITH DEERE SAUCE

TRIS DI CANEDERLI 1,3,5,7,8

TRIS DI CANEDERLI (CLASSICO, SPINACI, FORMAGGI) AL BURRO FUSO E GRANA GRATUGGIATO

TRIS OF CANEDERLI (CLASSIC, SPINACH, CHEESE) WITH MELTED BUTTER

PASTA E FAGIOLI (10 EURO) 1,5,8

PASTA E FAGIOLI
BEANS SOUPE WITH PASTA



CASUNZIEI AI PORCINI 1,3,5,7,8,13

CASUNZIEI RIPIENI DI SCHIZ E PORCINI, TIMO, BURRO FUSO, SEMI DI PAPAVERO, RICOTTA AFFUMICATA

RAVIOLI WITH CHEESE AND PORCINI MUSHROOM, BUTTER, SMOKED RICOTTA



SPATLE 1,3,5,7,8

SPTALE VERDI TIROLESIS CON ZUCCHINE, SPECK DEL CADORE, POMODORINI E RICOTTA AFFUMICATA

GREEN SPATLE WITH CHERRY TOMATOES, SPECK, ZUCCHINI AND SMOKED RICOTTA

PASTA AL RAGU O POMODORO 1,3,5,7,8

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

GOULASH 1,5,7,8,9,13

BOCCONCINI DI GUANCIA DI MANZO ALLA PAPRIKA E CUMINO CON CANEDERLO DELLA TRADIZIONE, POLENTA E ROASTI DI PATATE ALLO SPECK

BEEF GOULASH WITH PAPRIKA AND CUMIN, CANEDERLO, POLENTA AND POTATO ROASTI WITH SPECK

CINGHIALE 5,8,9

BOCCONCINI DI CINGHIALE ALLE OLIVE TAGGIASCHE, POLENTA STORO ED ERBETTE COTTE

BOAR WITH OLIVE, POLENTA AND HERBS

FORMAGGIO ALLA PIASTRA 5,7,8

FORMAGGIO DOBBIACO ALLA PIASTRA CON POLENTA STORO E VERDURINE ALLA GRIGLIA

GRILL CHEESE DOBBIACO WITH POLENTA AND GRILLED VEGETABLES



COTOLETTA 1,3,5,7,8,11

COTOLETTA DI PETTO DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE CICKEN CUTLET WITH FRIED POTATOES

PIATTO MONTANO 4,7,8,13

PASTIN ZOLDANO, POLENTA STORO, FUNGHI E DOBBIACO ALLA PIASTRA
PASTIN SAUSAGE, POLENTA, MUSHROOM AND DOBBIACO CHEESE

PIATTO DELLO SCALATORE 3,5,7,8

N.2 UOVA ALLA PIASTRA CON SPECK E PATATE AL FORNO
N. 2 EYE EGGS WITH SPECK AND ROAST POTATOES

AGNELLO 1,3,5,7,8

N.3 COSTOLETTE D'AGNELLO DORATE ALLE ERBE DI PROVENZA SU LETTO DI CAPUCCIO VIOLA AL CUMINO E PATATE AL ROSMARINO
FRIED LAMB CHOP WITH CABBAGE AND ROAST POTATOES

TRIPPA 3,5,7,8

TRIPPA ALLA PARMIGIANA CON POLENTA
TRIPPE WITH POLENTA

MUSETTO 3,5,7,8

COTECCHINO CON PURE' DI PATATE E CREN

CONTORNI



SIDE DISH

PATATE FRITTE O AL FORNO 1,5,8,11

FRENCH FRIED OR ROAST POTATO

CAPPUCCIO AL CUMINO

CUMIN CABBAGE

ERBETTE COTTE 5,7,8

COOKED HERBS

INSALATA MISTA - MISTICANZA, CAROTE, POMODORINI E CAPPUCCIO

MIXED SALAD

FUNGHI 11,13

MUSHROOM

VERDURE ALLA GRIGLIA 5,8

ZUCCHINE, MELANZANE E PEPERONI

GRILLED VEGETABLES - COURGETTES, EGGPLAN AND PEPPERS



ALLERGENI - SI PREGA LA CLIENTELA DI AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA

1 - GLUTINE 2 - CROSTACEI 3 - UOVA 4 - PESCE 5 - ARACHIDI 6 - SOIA 7 - LATTE
8 - FRUTTA A GUSCIO 9 - SEDANO 10 - SENAPE 11 - PRODOTTO SURGELATO 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13 - FUNGHI 14 - MOLLUSCHI, LUPINI E DERIVATI



www.ristorobepi.it

MENU' BABY

CHILDREN MENU

PASTA AL POMODORO O RAGU 1,3,5,7,8,9

PASTA OR WITH TOMATO SAUCE OR MEAT SAUCE

PASTIN CON PATATE FRITTE 1,5,8,11,12

PASTIN SAUSAGE WITH FRENCH FRIES

NUGGET DI POLLO CON PATATE FRITTE

1,3,5,7,8,9,11

PEPITE DI POLLO CON PATATE FRITTE

NUGGET WITH FRENCH FRIES



INSALATONE

BIG SALAD

PIAN DEL CREP 3

MISTICANZA, POMODORINI, CAROTE, CAPPUCIO, CETRIOLI, UOVO
SALAD, TOMATOES, CARROTS, PURPLE CABBAGE, CUCUMBERS, EGG

CIVETTA 4,7

MISTICANZA, POMODORINI, MOZZARELLINE CILIEGINE, STRACCETTI DI
POLLO SPEZIATO, CAROTE, CAPUCCIO, OLIVE TAGGIASCHE
SALAD, TOMATOES, MOZZARELLA, CHICKEN, CABBAGE, CARROTS, OLIVES

DESSERT

STRUDEL DI MELE 1,3,5,7,8

TIRAMISU 1,3,5,7,8

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO 7

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO 7

CROSTATÀ DELLA CASA 1,3,5,7,8

SACHER 1,3,5,7,8

TORTINO AL CIOCCOLATO 1,3,5,7,8



BIBITE DRINKS

ACQUA DOLOMIA FRIZZANTE O NATURALE 0.5 L

ACQUA DOLOMIA FRIZZANTE O NATURALE 1 L

BIBITA IN LATTINA

COCA-COLA - THE PESCA - THE LIMONE - FANTA
LEMONSODA - SPRITE - COCA ZERO



CAFFE'

CAFFE'

CAFFE' DOPPIO

CAFFE' DI ORZO

CAPPUCINO

CAFFE' AL GINSENG

MACCHIATONE

CAFFE' DECAFFEINATO

CAFFE' CORRETTO

GRAPPE DELLA CASA

BIRRE BEER



BIRRA DOLOMITI PILS

Birra pils di colore chiaro e dai riflessi dorati. Il particolare processo di fermentazione e l'utilizzo di malto delle Dolomiti le conferisce un gusto pieno e armonioso. Adatta a un consumo a tutto pasto e ideale a soddisfare il desiderio di una birra equilibrata e dissetante.

BIRRA DOLOMITI NON FILTRATA



Si presenta con un colore oro caldo dai riflessi ambrati, un aspetto torbido caratteristico delle birre non filtrate e rifermentate, una schiuma cremosa e persistente. Aroma di vaniglia, mandorla e frutti rossi. Con una gradazione alcolica medio alta, e un gusto equilibrato e rotondo è ideale per accompagnare i pasti delle grandi occasioni e i piacevoli momenti di relax che caratterizzano le feste.

BIRRA DOLOMITI ROSSA



Birra rossa di tradizione, appartenente alla categoria delle doppio malto che caratterizza il gusto pieno e intenso. È una birra ideale da gustare con piatti di carne, frutta secca e dessert, o per un piacevole dopo pasto e nei momenti di relax.

FRANZISKANER WEISS BOTT.



La Franziskaner Hefe-Weissbier è una Weisse prodotta con frumento bavarese. Di colore oro-ramato opalescente, presenta un'invitante schiuma abbondante. Profumo fruttato e agrumato. Molto frizzante, sapore fresco, leggermente speziato e fruttato, finale dolce e delicatamente acidulo.

BIRRA DOLOMITI ANALCOLICA



Dopo studi e perfezionamenti nasce la birra Superior Analcolica con lo scopo di ottenere un prodotto equilibrato nel gusto e privo di alcol. Questo grazie ad una sapiente scelta degli ingredienti e a un moderno processo produttivo.

BIRRA DOLOMITI GLUTEN FREE



La produzione della Superior Senza Glutine viene monitorata costantemente dagli esperti al fine di ottenere un prodotto ottimale sia nella scelta degli ingredienti, sia nella definizione del gusto.

VINO WINE

VINO ROSSO CABERNET DELLA CASA

1/4 L

1/2 L

1 L



VINO BIANCO DELLA CASA

1/4 L

1/2 L

1 L



VINO BIANCO FRIZZANTINO DELLA CASA

1/4 L

1/2 L

1 L



VINI BIANCHI in BOTTIGLIA

PROSECCO BRUT DOCG FOLLADOR

PROSECCO EXTRA DRY DOCG SUTTO

FRANCIACORTA BOSIO

BIANCO DI SUTTO

TRENTO DOC ENDRIZZI



VINI ROSSI in BOTTIGLIA

VALPOLICELLA DOCG RECCHIA

TEROLDEGO FUGATTI

RABOSO FRIZZANTE ANTICHI PODERI

MERLOT ANTICHI PODERI DELLA CICOGNA



ALLERGENI - SI PREGA LA CLIENTELA DI AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA

1 - GLUTINE 2 - CROSTACEI 3 - UOVA 4 - PESCE 5 - ARACHIDI 6 - SOIA 7 - LATTE
8 - FRUTTA A GUSCIO 9 - SEDANO 10 - SENAPE 11 - PRODOTTO SURGELATO 12 - ANDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13 - FUNGHI 14 - MOLLUSCHI, LUPINI E DERIVATI



www.ristorobepi.it