



24 FEBBRAIO 2022



ANTIPASTI

APPETIZERS - VORSPEISEN



TAGLIERE DEL CREP (16 EURO) 1,7,12

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI CON MARMELLATE E MIELE
MIXED MEATS AND CHEESE WITH JAM AND HONEY
GEMISCHTE FLEISCHE UND KÄSE MIT MARMELADE UND HONIG

CARPACCIO DI CERVO (13 EURO) 5,7

CARPACCIO DI CERVO FUME SU LETTO DI RUCOLA, GRANA A SCAGLIE, POMODORINI SEMI DRY E COMPOSTA AI FRUTTI ROSSI
DEER CARPACCIO WITH ROCKET, GRANA, TOMATOES
DEER CARPACCIO MIT RAKETE, GRANA, TOMATEN

TRIS DI POLPETTINE (10 EURO) 1,5,7

POLPETTA AL RADICCHIO TV E RICOTTA, POLPETTA AI FUNGHI, POLPETTA ALLE MELANZANE SU FONDUTA DI FORMAGGIO ERBORINATO
MEATBALL WITH RADICCHIO AND RICOTTA, MEATBALL WITH MUSHROOM, MEATBALL WITH AUBREGINES ON A CHEESE
FRIKADELLE MIT RADICCHIO UND RICOTTA, FRIKADELLE MIT PILZE, FRIKADELLE



PRIMI PIATTI

FIRST DISHES - HAUPTGANGE

TRIS DI CANEDERLI (10 EURO) 1,3,5,7

TRIS DI CANEDERLI (CLASSICO, SPINACI, FORMAGGI) AL BURRO FUSO E GRANA
TRIS OF CANEDERLI (CLASSIC, SPINACH, CHEESE) WITH MELTED BUTTER
TRIS VON CANEDERLI (KLASSISCH, SPINAT, KÄSE) MIT GESCHMELZTEM BUTTER

FETTUCCINE AL CERVO (13 EURO) 1,3,5,7,9

FETTUCCINE RUSTICHE ALL'UOVO AL SUGO DI CERVO
FETTUCCINE WITH DEERE SAUCE
FETTUCCINE MIT HIRSCSAUCE

GNOCCHETTI ALL'ORTICA (11 EURO) 1,3,5,7,9

GNOCCHETTI DI PATATE ORTICA SALTATI AL BURRO SU FONDUTA DI FORMAGGI
HOME MADE POTATO GNOCCHI AND NETTLE WITH CHEESE
HAUSGEMACHTE KARTOFFEL GNOCCHI UND NESSEL MIT KAESE

CASUNZIEI (12 EURO) 1,3,5,7,9,11,13

CASUNZIEI RIPIENI DI PORCINI E RICOTTA DI MALGA AL BURRO FUSO, RICOTTA AFFUMICATA, SEMI DI PAPAVERO E CHIPS DI SPECK DEL CADORE
RAVIOLI WITH PORCINI MUSHROOM, BUTTER, SMOKED RICOTTA AND SPECK
RAVIOLI MIT PORCINI, BUTTER, GERÄUCHERTEM RICOTTA UND SPECK

ZUPPA (8 EURO) 1,5,9

ZUPPA DELLA CASA ALLA ZOLDANA CON CROSTINI
SOUP BARLEY AND CROUTONS
SUPPE GERSTE MIT CROUTONS

SPAGHETTO ALLA CARBONARA (10 EURO) 1,3,5,7,13

SPAGHETTO ARTIGINALE ALLA CHITARRA ALLA CARBONARA
SPAGHETTI CARBONARA
SPAGHETTI CARBONARA

PASTA AL RAGU' O POMODORO (7 EURO) 1,3,5,7,9

PASTA AL SUGO DI POMODORO O AL RAGU' DI CARNE
PASTA WITH TOMATO SAUCE OR MEAT SAUCE (BOLOGNESE)
PASTA MIT TOMATEN SOUSSE ODER FLEISCH SOUSSE (BOLOGNESE)

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE - ERSTER KURS

PIATTO MONTANO (16 EURO) 1,4,7,13

PASTIN ZOLDANO, POLENTA TARAGNA, FUNGHI E DOBBIACO ALLA PIASTRA
PASTIN SAUSAGE, POLENTA TARAGNA, MUSHROOM AND DOBBIACO CHEESE
PASTIN, POLENTA TARAGNA, PILZE UND GEKOCHTER DOBBIACO

TRIPPA (11 EURO) 1,3,5

TRIPPA ALLA PARMIGIANA CON POLENTA
TRIBE WITH POLENTA
GEKROSE MIT POLENTA

GUANCIA DI VITELLO (16 EURO) 1,5,7,9,13

GUANCIA DI VITELLO IN BASSA TEMPERATURA CON SALSA AL TEROLDEGO, POLENTA, RADICCHIO AI FERRI E PATATE AL ROSMARINO
CALF CHEEK WITH TEROLDEGO SAUCE, POLENTA, GRILL RADICCHIO AND ROAST POTATOES
KALB WANGE MIT TEROLDEGO SAUCE, POLENTA, RADICCHIO VOM GRILL UND POTATOES

GOULASH (14 EURO) 1,3,5,7,9

GOULASH DI MANZO CON ROSTI DI PATATE E CANEDERLO AGLI SPINACI
BEEF GOULASH WITH POTATOES ROSTI AND SPINCH CANEDERLO
RIND GOULASH MIT MIT ROASTI UND SPINAT CANEDERLO

PIATTO DELLO SCIATORE (10 EURO) 1,3,5,7

N.2 UOVA ALLA PIASTRA CON SPECK E PATATE AL ROSMARINO
N. 2 EYE EGGS WITH SPECK AND ROASTPOTATOES
N. 2 AUGENEIER MIT SPECK- UND POTATOES



TRIS DI FORMAGGI (12 EURO) 1,5,7

FORMAGGIO DOBBIACO IO, SCAMORZA ALLA PIASTRA E TOMINO CON POLENTA E VERDURINE ALLA GRIGLIA
DOBBIACO CHEESE FRIED, SCAMORZA AND TOMINO WITH POLENTA AND VEGETABLE
DOBBIACO GEBRATEN, SCAMORZA UND TOMINO MIT POLENTA UND GEMUSE

HAMBURGER DI CERVO (18 EURO) 1,5,7,11,12

HAMBURGER DI CERVO CON FOCCACCIA ARTIGINALE, UOVO ALL'OCCHIO DI BUE, INSALATINA MISTA E PATATE AL ROSMARINO
DEER HAMBURGER WITH ARTISAN FOCCACCIA, EGGS, MIXED SALAD AND ROSEMARY POTATOES
HAMBURGER HIRSCH MIT ARTISAN FOCCACCIA, EI, GEMISCHTER SALAT UND ROSMARIKARTOFFELN

ENTRECOTE (18 EURO) 1,5,6,8,9

ROASTBEEF DI BUE, UOVO ALL'OCCHIO, PAT. FORNO E CAPPUCCIO AL CUMINO
RINDERFILET MIT EI, KARTOFFELN, LILA KUMMELHAUBE
BEEF STEAK, EI, ROST POTATOES AND PURPLE CUMIN HOOD

CINGHIALE (15 EURO) 1,5,7

SPIZZATINO DI CINGHIALE ALLE OLIVE TAGGIASCHE CON POLENTA
WILD BOAR WITH OLIVE TAGGIASCHE AND POLENTA
WILDER EBER MIT TAGGIASCHE-OLIVEN MIT POLENTA

COTOLETTA (11 EURO) 1,3,5,7,11

COTOLETTA DI PETTO DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE
CICKEN CUTLET WITH FRIED POTATOES
HÜHNCHENCUTLET MIT POMMES FRITTES

MENU' BABY

CHILDREN MENU - KINDER MENU

PASTA O GNOCCHI AL POMODORO O RAGU (6 EURO) 1,3,5,7,8,9

PASTA OR GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE OR MEAT SAUCE
PASTA ODER GNOCCH MIT TOMATEN SOUSSE ODER FLEISCH SOUSSE

PASTIN CON PATATE FRITTE (8 EURO) 1,5,8,11,12

PASTIN SAUSAGE WITH FRENCH FRIES
PASTIN MIT POMMES FRITES

NUGGET DI POLLO CON PATATE FRITTE (7,5 EURO)

1,3,5,7,8,9,11
PEPITE DI POLLO CON PATATE FRITTE
NUGGET WITH FRENCH FRIES
NUGGET MIT POMMES FRITES



CONTORNI

SIDE DISH - BEILAGEN

PATATE FRITTE O AL FORNO (4,5 EURO) 5,8

FRENCH FRIED OR ROAST POTATO
POMMES FRITES ODER GEBACKENEN KARTOFFELN

ERBETTE COTTE (5 EURO) 5,8

COOKED HERBS
GEKOCHTEN KRAUTERN

VERDURE ALLA GRIGLIA (6 EURO) 5,8

ZUCCHINE, MELANZANE, RADICCHIO E PEPERONI
GRILLED VEGETABLES - COURGETTES, EGGPLANTS, RADICCHIO AND PEPPERS
GERILLTE GEMÜSE . GERICHTE, EIPLANTE RADICCHIO UND PFEFFER

INSALATA MISTA - MISTICANZA, CAROTE, POMODORINI E CAPPUCCIO (5 EURO)

MIXED SALAD
GEMISCHTER SALAT

CAPPUCCIO VIOLA AL CUMINO (5 EURO)

PURPLE CUMIN HOOD
LILA KUMMELHAUBE

CAFFE'

CAFFE'	1,20	CAFFE' DOPPIO	2,20
CAFFE' DI ORZO	1,50	CAPUCCINO	1,80
CAFFE' AL GINSENG	2,00	MACCHIATONE	1,50
CAFFE' DECAFFEINATO	1,50	CAFFE' CORRETTO	1,80

DESSERT DELLA CASA

CAKES - DESSERT



(4,5 EURO)

BIRRE

BEER - BIER



BIRRA DOLOMITI PILS (P.3 - M.5 EURO)

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 ROSSA (P.3,5 - M.6 EURO)

Birra rossa di tradizione, agrumata, 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.



BIRRA DOLOMITI NON FILTRATA (P.3,5 - M.6 EURO)

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.



FRANZISKANER WIESS BOTT. 0,5 L (6 EURO)

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.

VINO

WINE - WEIN

VINO ROSSO MERLOT DELLA CASA

1/4 L	4 EURO
1/2 L	7,5 EURO
1 L	14 EURO



VINO BIANCO SAUVIGNON DELLA CASA

1/4 L	4 EURO
1/2 L	7,5 EURO
1 L	14 EURO



VINO BIANCO FRIZZANTINO DELLA CASA

1/4 L	4 EURO
1/2 L	7,5 EURO
1 L	14 EURO



BIBITE

DRINKS - GETRANKE

ACQUA DOLOMIA FRIZZANTE O NATURALE 0,5 L (1,5 EURO)

ACQUA DOLOMIA FRIZZANTE O NATURALE 1L (2,5 EURO)

BIBITA LATTINA (3 EURO)

GRAPPE DELLA CASA (3,50 EURO)