

Antipasti

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI CON MOSTARDE ALLA FRUTTA

MIXED WITH TYPICAL SALAMI AND CHEESE WITH FRUIT COMPOTES
GEMISCHT MIT TYPISCHER SALAMI UND KÄSE MIT FRUCHTKOMPOTT

TOC ' IN BRAIDE CON PITINA E CREMA DI FORMAI ASIN (POLENTINA CON PITINA E CREMA DI FORMAGGIO SALATO)

SOFT POLENTA WITH SHEEP SALAMI AND CREAM SALTY CHEESE
WEICHE POLENTA MIT SCHAFSALAMI UND SALZIGER KÄSE

MILLEFOGLIE DI POLENTA E PARMIGGIANO CON FUNGHI , ZUCCA E FONDUTA DI FORMAI FRANT

MILLEFEUILLE OF POLENTA WITH MUSHROOMS , PUMPKIN AND PEPPER CHEESE FONDUE
MILLEFEUILLE VON POLENTA MIT PILZEN UND KÜRBIS UND FONDUE PFEFFER KÄSE

FANTASIA DI PESCE DELLO CHEF (MISTO DI ANTIPASTINI CALDI)

HOT APPETIZERS OF MIXED FISH
HEISSE VORSPEISEN AUS GEMISCHTEM FISCH

CARPACCIO DI PESCE SPADA SU LETTO DI TREVISANO CON MELOGRANO E GLASSA AL BALSAMICO

SWORDFISH CARPACCIO WITH RADICCHIO OF TREVISO, POMEGRANADE AND BALSAMIC GLAZE
SCHWERTFISCH-CARPACCIO MIT RADICCHIO DI TREVISO, GRANATAPFEL UNDBALSAMICO GLASUR

*In caso di prodotto fresco non disponibile verra usato prodotto surgelato di medesima Qualità

*In the case of fresh produce is not available, it will use the frozen product of the same quality

*Im Falle das frische Produkte nicht verfügbar sind, wird ein gefrorenes Produkt von gleicher Qualität verwendet

Primi

***TAGLIATELLE FATTE IN CASA
CON RAGÙ DI MUFLONE AL COLTELLO***

HOMEMADE TAGLIOLINI WITH MOUFLON RAGÙ
HAUSGEMACHTE NUDELN MIT MUFFO RAGÙ

***RISOTTO CON PORCINI*
E MIRTILLI DI BOSCO (MIN. 2 PERS.)***

RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS AND BLUEBERRIES
RISOTTO MIT STEINPILZE UND BLAUBEEREN

***GNOCCHI DI PATATE GRATINATI
CON SALSICCIA E MONTASIO DOP***

POTATO DUMPLINGS WITH SAUSAGE SAUCE AND MONTASIO CHEESE
KARTOFFELKNÖDEL MIT WURSTSAUCE UND MONTASIO KÄSE

***CANSONSEI DELLA VALTRAMONTINA
IN CESTINO DI FRICO CROCCANTE***

RAVIOLI WITH PITINA AND RICOTTA CHEESE IN A CRISPY CHEESE BASKET
RAVIOLI MIT PITINA UND RICOTTA IN EINEM KNUSPRIGEN KÄSEKORB

ZUPPA O VELLUTATA DEL GIORNO *

SOUP OR CREAM OF THE DAY
SUPPE ODER CRÈME DES TAGES

***GARGANELLI FATTI IN CASA*
CON ZUCCA E GAMBERI***

HOMEMADE PASTA WITH PUMPKIN AND PRAWNS
HAUSGEMACHTE PASTA MIT KURBIS UND GARNELEN

***SPAGHETTI FATTI IN CASA *
ALLA SCOGLIERA***

HOMEMADE SPAGHETTI WITH MIXED FISH
HAUSEGEMACHTE MIT GEMISCHTEN FISCH

Secondi

***TAGLIATA DI ANGUS BEEF
CON RADICCHIO DI TREVISO***

SLICED BEEF WITH RADICCHIO OF TREVISO
GESCHNETZELTES RINDFLEISCH MIT RADICCHIO VON TREVISO

***FILETTO DI LATTONZOLO
ALLA MELE ANTICHE***

FILET OF SUCKLING PIG WITH APPLES
SPANFERKELFILET MIT APFEL

PETTO DI POLLO ALLA SASSI *

(AL BURRO E SALVIA CON PATATE NOVELLE)

CHICKEN BREAST WITH BUTTER AND SAGE WITH NEW POTATOES
HAHNCHENBRUST MIT BUTTER UND SALBEI MIT NEUNEN KARTOFFELN

PLAT DI MALGA *

(POLENTA, FUNGHI, SALSICCIA E FORMAGGIO ALLA PIASTRA)

PLATE OF THE MOUNTAIN (POLENTA, SAUTÉED MUSHROOMS, SAUSAGE AND CHEESE)
PLATTE VON MALGA (POLENTA, WURST, KASE UND SAUTIERTE PILZE)

***GULASH DI MANZO ALLA FRIULANA
CON POLENTINA NOSTRANA***

BEEF STEW WITH POLENTA
FLEISCHEINTOPF MIT POLENTA

GRIGLIATA MISTA DI PESCE *

MIXED GRILL OF FISH
GEMISCHTER GRILL VON FISCH

***FILETTO DI PESCE DEL GIORNO*
AL FORNO O AL CARTOCCIO***

FILET OF FISH OF THE DAY IN FOIL OR BAKED
FISCHFILET DES TAGES IN FOLIE ODER GEBACKEN

Contadini

INSALATA MISTA DI STAGIONE

MIXED SALAD
GEMISCHTER SALAT

PATATE SALTATE AL ROSMARINO *

SAUTEED POTATOES WITH ROSEMARY
RÖSTKARTOFFELN MIT ROSMARIN

PATATE FRITTE *

FRENCH FRIES
FRANZÖSISCH FRITES

FUNGHI TRIFOLATI *

SAUTÉED MUSHROOMS
SAUTIERTE PILZE

SPINACI AL BURRO O ALL'OLIO *

SPINACH WITH BUTTER OR OIL
SPINAT MIT BUTTER ODER OIL

PATATA CONTADINA (FORMAGGIO E SPECK)

POTATO WITH CHEESE AND BACON
KARTOFFLEN MIT KASE UND SPECK