

**ANTIPASTI
VORSPEISEN
STARTERS**

Cern crüa 25 🍷🍴🍴🍴

Tartare di manzo, condimenti classici, salsa aioli, misticanza
Rindertartar, klassische Gewürze, Aioli-Sauce, Misticanza
Beef tartare, classic condiments, aioli sauce, misticanza

Pesc 25 🍷🍴🍴🍴🍴

Storione tonnato, giardiniera, caviale di trota
Stör in Thunfischsauce, Giardiniera, Forellenkaviar
Sturgeon in tuna sauce, giardiniera, trout caviar

Cioce 20 🍷🍴🍴

Speck di Mangaliza del Maso Pretzhof, sfoglie di patate, rafano e giardiniera
Mangaliza-Speck vom Pretzhof, Kartoffelchips, Kren und eingelegtes Gemüse
Mangaliza Speck from Pretzhof farm, potato chips, horseradish, pickled vegetables

Ü 19 🍷🍴🍴

Uovo morbido, pane croccante e sesamo, patate pusteresi, funghi sott'olio
Weiches Ei, knuspriges Brot und Sesam, Pustereser Kartoffeln, Pilze in Öl
Soft egg, crispy bread and sesame, Pusterese potatoes, mushrooms in oil

Ciajò 19 🍷🍴

Formaggi di montagna
Bergkäse
Mountain cheeses

**PRIMI PIATTI
WARME VORSPEISEN
FIRST COURSES**

Pasta 18 🍷🍴🍴

Tagliatelle di segale, ragù di capriolo, pücia croccante, mirtilli rossi
Roggen-Tagliatelle, Hirschragout, knusprige Pücia, Heidelbeeren
Rye tagliatelle, venison ragout, crispy pücia, cranberries

Riji 18 🍷🍴

Risotto alla rapa rossa, blu di capra, cipolla in agro
Rote-Rüben-Risotto, Ziegenkäse, saure Zwiebeln
Red turnip risotto, goat cheese, sour onion

Per minimo 2 persone-Mindestens 2 Personen-Minimum 2 people

Raviolo 18 🍷🍴🍴🍴

Ravioli ripieni di brasato di manzo del Maso Ciampidel
Ravioli gefüllt mit geschmortem Rindfleisch von Maso Ciampidel
Ravioli filled with braised beef from Maso Ciampidel

Pasta 18 🍷🍴🍴

Tagliolini 36 tuorli, grana padano dei prati stabili 36 mesi selezione da fieno,
limone fermentato, menta
*Tagliolini 36 Eigelb, Grana Padano Käse aus Stallwiesen 36 Monate Auswahl aus Heu,
fermentierte Zitrone, Minze*
Tagliolini 36 yolks, Grana Padano cheese from stable meadows 36 months
selection from hay, fermented lemon, mint

Bales 18 🍷🍴🍴

Canederli al Buonenrico e Graukäse, insalata di cavolo cappuccio
Knödel mit Wildspinat und Graukäse, Krautsalat
Dumplings with wild spinach and Graukäse, cabbage salad

**SECONDI PIATTI E CARNE DALLA GRIGLIA A BRACE
HAUPTGERICHTE UND FLEISCH VOM GRILL
MAIN COURSES AND MEAT FROM THE GRILL**

Armënt 110 🍷🍴

La costata di fassona del nostro macellaio Ballardini, frollata
per 60 giorni in aria controllata al sale di Cervia, per 2 persone, 1kg,
servita con patate al cartoccio e verdure grigliate
*Das Fassona-Rippensteak von unserem Metzger Ballardini, gereift
für 60 Tage in kontrollierter Luft mit Cervia-Salz, für 2 Personen, 1kg,
serviert mit Ofenkartoffeln und gegrilltes Gemüse*
The Fassona rib steak from our butcher Ballardini, matured
for 60 days in controlled air with Cervia salt, for 2 people, 1kg,
served with baked potatoes and grilled vegetables

Rehl 28 🍷🍴

Capriolo cotto rosa, carote al cumino, pera alla cannella, spinacini,
salsa al mirtillo rosso
Pink gebratenes Reh, Kümmelkarotten, Zimtbirne, Spinat, Preiselbeersauce
Pink cooked venison, cumin carrots, cinnamon pear, spinach, cranberry sauce

Iarina Faraona 25 🍷🍴

Coscia di faraona in porchetta e fritta, serviettenknödel, salsa alle prugne
Perlhuhnkeule in porchetta und gebraten, serviert mit Pflaumensauce
Guinea fowl thigh in porchetta and fried, served with plum sauce



Purcel* 30 🍷🍴🍴🍴

Maialino laccato, purè di patate, cipolla bruciata, cipollotto
Lackiertes Ferkel, Kartoffelpüree, gebrannte Zwiebeln, Frühlingszwiebeln
Lacquered piglet, mashed potatoes, burnt onion, spring onion

Pesc 28 🍷🍴🍴

Salmerino piselli e menta, cavolo fermentato, kefir, cime di rapa
Erbsen und Minze Saibling, fermentierte Kraut, Kefir, Rübenköpfe
Char peas and mint, fermented cabbage, kefir, turnip tops

Fondue 55 🍷🍴🍴

Fondue chinoise, cottura in brodo di 3 carni: pollo, vitello e manzo,
servita con 4 salse, insalata di patate e cetriolini
*Fondue chinoise, Kochen in Brühe aus 3 Fleischsorten: Huhn, Kalb und Rind,
serviert mit 4 Soßen, Kartoffelsalat und Gewürzgurken.*
Fondue chinoise, cooking in broth of 3 meats: chicken, veal and beef, served with
4 sauces, potato salad and gherkins

**Prenotabile fino alle ore 18 del giorno stesso-Buchbar bis 18.00 Uhr am selben Tag
-Bookable until 6 p.m. on the same day**

*2 euro di questo piatto saranno devoluti alla Costa Family Foundation onlus a sostegno dei progetti solidali in
Africa, India e Afghanistan. **Giulan!**

*2 Euro von diesem Gericht unterstützen die Solidaritätsprojekte der Costa Family Foundation onlus in Afrika,
Indien und Afghanistan. **Giulan!**

*2 Euros of this dish endorse the solidarity projects of the Costa Family Foundation onlus in Africa, India and
Afghanistan. **Giulan!**


Arachidi
Erdnüsse
Peanuts


Crostatei
Krustentiere
Crustaceans


Frutta a guscio
Schalenfrüchte
Nuts


Glutine
Gluten
Gluten


Latticini
Milchprodukte
Dairy products



Lupini
Lupinen
Lupins


Molluschi
Schalentiere
Shellfish


Pesce
Fisch
Fish



Sedano
Sellerie
Celery


Senape
Senf
Mustard


Sesamo
Sesam
Sesame


Soia
Soia
Soy


Solfiti
Schwefel
Sulfites


Uova
Eier
Eggs



*Berghotel
Ladinia*

Corvara
1.568 m

Berghotel Ladinia · famiglia Costa
Pedecorvara 10 - 39033 Corvara in Badia, Dolomites, Italia
T 0039 0471 836010
E info@berghotelladinia.it W berghotelladinia.it