

**ANTIPASTI
VORSPEISEN
STARTERS**

Cern crüa 25 🍷🍴🌿🌿

Tartare di manzo alpino del Maso Prezhof, condimenti classici, burro di malga e pan brioche

Tatar vom Alpenrind vom Prezhof, klassisch gewürzt, Alpenbutter und Briochebrot
Alpine beef tartare from the Prezhof, classic seasoning, alpine butter and brioche bread

Taié sö 18 🍷

Carne salada leggermente affumicata, Grana Padano 30 mesi Selezione da Fieno, zucca arrosto, i suoi semi e il suo olio

Leicht geräuchertes Pökelfleisch, Grana Padano 30 Monate Auswahl aus Heu, gerösteter Kürbis, seine Kerne und sein Öl

Lightly smoked salted meat, Grana Padano 30 months Selection from Hay, roasted pumpkin, its seeds and its oil

Cioce 16 🍷🍴🌿

Speck di Mangaliza del Maso Pretzhof, sfoglie di patate, rafano e giardiniera

Mangaliza-Speck vom Pretzhof, Kartoffelchips, Kren und Mixedpickles

Mangaliza Speck from Pretzhof farm, potato chips, horseradish, pickled vegetables

Ü 16 🍷🍴

Uovo morbido fritto, funghi in conserva, topinambur, petto d'anatra affumicato

Gebratenes weiches Ei, eingelegte Pilze, Topinambur, geräucherte Entenbrust

Soft fried egg, preserved mushrooms, Jerusalem artichokes, smoked duck breast

Ciajò 16 🍷🍴

Formaggi di montagna

Bergkäse

Mountain cheeses

**PRIMI PIATTI
WARME VORSPEISEN
FIRST COURSES**

Pasta 16 🍷🍴🌿🌿

Spaghettoni di erbe amare, fonduta di Nostrano della Valtrompia, polvere di sedano di montagna

Spaghettoni mit bitteren Kräutern, Käsefondue Nostrano della Valtrompia, Selleriepulver

Spaghettoni with bitter herbs, Nostrano della Valtrompia cheese fondue, celery powder

Orde 18 🍷🍴🌿🌿

Orzotto, dragoncello, buonenrico, fegatini di coniglio, Blu della Lessinia

Orzotto, Estragon, Wildspinat, Kaninchenleber, Blu della Lessinia Käse

Orzotto, tarragon, wild spinach, rabbit livers, Blu della Lessinia cheese

Raviolo 16 🍷🍴🌿🌿

Ravioli al Plin ripieni di brasato di manzo del Maso Ciampidel

Ravioli al Plin gefüllt mit geschmortem Rindfleisch von Maso Ciampidel

Ravioli al Plin filled with braised beef from Maso Ciampidel

Gnoch 16 🍷🍴🌿🌿

Gnocchi di castagne, ragù di capriolo, pücia croccante

Kastaniengnocchi, Hirschragout, knusprige Pücia

Chestnut gnocchi, venison ragout, crispy pücia

Panicia 16

Zuppa d'orzo e turtra di spinaci

Gerstensuppe und Spinatturtra

Barley soup and spinach turtra

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

Armënt 89 🍷

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 polenta fritta

Das Fassona-Rippensteak von unserem Metzger Ballardini, gereift für 60 Tage in kontrollierter Luft mit Cervia-Salz, für 2 Personen, 1kg, serviert mit gebackenen Kartoffeln und gebratener Polenta

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 fried polenta

Purcel 28 🍷🍴🌿

Carrè di maialino del Maso Pretzhof, intingolo alla senape dolce, tortino di patate e cipolla croccante

Schweinelende vom Pretzhof, süße Senfsoße, Kartoffelkuchen und knusprige Zwiebeln
Loin of pork from the Pretzhof, sweet mustard gravy, potato pie and crispy onions

Videl 33 🍷🍴🌿

Costoletta di vitello alla brace cotta rosa, purè di patate al rafano, radicchio e salsa al Pinot Nero e ginepro

Gegrilltes Kalbskotelett, rosa gebraten, Kartoffelpüree mit Meerrettich, Radicchio und Pinot Noir-Wacholdersauce

Grilled veal chop cooked pink, mashed potatoes with horseradish, radicchio and Pinot Noir and juniper sauce

Iarina Faraona 25 🍷🍴🌿🌿

Suprema di faraona, salsa crema, Serviettenknodel e funghi

Perlhuhn Supreme, Sahnesauce, Serviettenknödel und Champignons

Guinea fowl supreme, cream sauce, Serviettenknodel and mushrooms


Pèsc 25 🍷🍴🌿

Storione, salsa olandese, biete, cavolo rosso fermentato, amaranto

Stör, Sauce hollandaise, Mangold, fermentierter Rotkohl, Amaranth
Sturgeon, hollandaise sauce, chard, fermented red cabbage, amaranth


Arachidi
Erdnüsse
Peanuts


Crostacei
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