

Ristorante

Pranzo - Lunch

12:00-15:00

Midday - 3 p.m.

Per i FUORI MENU' chiedi la carta ai camerieri
Ask the waiter for the MENU' OF THE DAY

ANTIPASTI- STARTER

Affettato misto e formaggi con focaccia fatta in casa	16,50 €
<i>Mixed cold cut and cheese with homemade bread</i>	
<i>Gemischter Aufschnitt mit Käse und hausgemachte Focaccia</i>	
Degustazione di formaggi locali	15,00 €
<i>Cheese tasting</i>	
<i>Käseverkostung</i>	
Carne salada con scaglie di Trentingrana e cracker al grano saraceno	16,00 €
<i>Carne salada with parmesan and buckwheat crackers</i>	
<i>Carne salada mit Parmesan Buchweizen Cracker</i>	
Tagliere di speck con cetriolini e rafano	13,80€
<i>Speck with gherkins and horseradish</i>	
<i>Speckplatte mit Gurken und Kren</i>	

I PRIMI - FIRST COURSE

Canederli di speck in brodo	9,70 €
<i>Speck dumplings in broth</i>	
<i>Speckknödelsuppe</i>	
Poker di canederli - di spinaci, formaggio, speck, zafferano con ricotta	14,50 €
<i>Dumplings poker - spinach, cheese, speck, saffron and ricotta</i>	
<i>Poker Knödel - Spinat, Käse, Speck, Safran und Topfen</i>	

Pappardelle ai funghi	11,00€
<i>Pappardelle with mushrooms</i>	
<i>Pappardelle mit Pilze</i>	
Gulaschsuppe – Gulasch soup	10,00 €
Pappardelle al ragù di cervo con burro al pino mugo	14,00 €
<i>Pappardelle with game sauce and pine butter</i>	
<i>Pappardelle mit Wildbretsoße und Latschenkieferbutter</i>	
Penne Castiglioni - monograno Felicetti spadellata di verdure, salsa al pomodoro e ricotta salata	13,00€
<i>monograno Felicetti vegetables, tomato sauce and salted ricotta</i>	
<i>monograno Felicetti Gemüse, Tomatensauce und Ricotta</i>	
Spaghetti Felicetti aglio olio e peperoncino	9,70 €
<i>Spaghetti garlic oil and red pepper</i>	
<i>Spaghetti Öl Knoblauch und Paprika</i>	
Spaghetti Felicetti alla Carbonara con guanciale	11,50 €
<i>Carbonara – pork cheek and eggs</i>	
<i>Carbonara – Schweinebacke und Ei</i>	

I SECONDI – MAIN COURSE

Polenta e cervo	14,00 €
<i>Polenta and deer – Polenta mit Reh</i>	
Polenta cervo e funghi	16,00 €
<i>Polenta deer and mushrooms</i>	
<i>Maisbrei mit Reh und Pilze</i>	
Gulasch e polenta	14,00 €
<i>Gulasch and Polenta</i>	
<i>Gulasch und Maisbrei</i>	
Gulasch polenta e funghi	16,00 €
<i>Gulasch Polenta and mushrooms</i>	
<i>Gulasch Pilze und Maisbrei</i>	
Polenta e salsiccia	13,50 €
<i>Polenta and sausage</i>	
<i>Maisbrei und Bratwurst</i>	

Polenta salsiccia e funghi	15,50 €
<i>Polenta sausage and mushrooms</i>	
<i>Maisbrei mit Bratwurst und Pilze</i>	
Polenta e formaggio fuso	13,50 €
<i>Polenta and melted cheese</i>	
<i>Maisbrei und gebackene Käse</i>	
Polenta e funghi	13,50 €
<i>Polenta and mushrooms</i>	
<i>Maisbrei und Pilze</i>	
Piatto "piat sorafora" - polenta, formaggio fuso, funghi, salsiccia	17,50€
<i>(polenta, melted cheese, mushrooms, sausage)</i>	
Piatto del Lago – trota – trout – Forelle	15,00 €
Würstel con patate fritte e crauti	14,00 €
<i>Sausage with chips and sauerkraut</i>	
<i>Würstchen mit Pommes und Sauerkraut</i>	
Uova allo speck con patate saltate	11,00 €
<i>Fried eggs with bacon and sautéed potatoes</i>	
<i>Spiegeleier mit Speck und Kartoffeln</i>	
Piatto vegetariano - verdure miste, polenta, formaggio alla piastra e funghi	15,00€
<i>Mixed Vegetable with polenta, grilled cheese and mushroom</i>	
<i>Gemischte Gemüse und Polenta, gegrillte Käse und Pilze</i>	

MENÙ per BIMBI – MENÙ FOR KIDS

Pasta al pomodoro - Pasta Tomato sauce	6,00 €
Pasta al ragù - with meat sauce	6,00 €
Würstel e patatine - Würstel and chips	7,50 €

CONTORNI – SIDE DISHES

Insalata mista – mixed salad- gemischter Salat	5,00 €
Patate fritte – chips – Pommes frites	5,00 €
Crauti – Sauerkraut	4,50 €
Coperto e pane – bread – Brot	2,00 €

Menù Marmolada

Antipasto di formaggio fritto e sopressa con insalatina
16,00€

Risotto al pino mugo con ragù di cervo al coltello
17,00€

Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di cinghiale
14,50€

Alla griglia

Tomahawk di manzo (1 Kg) con patate e verdure
70,00€

Tagliata di manzo d'Irlanda 250g con verdure
20,00€

Fiorentina di Scottona (1Kg) con verdure e patate
75,00€

BAR

BIBITE – DRINKS

Coca cola/Fanta/Lemonsoda piccola	3,00€
<i>Small Cola/Fanta/Lemonsoda</i>	
Coca cola/Fanta/Lemonsoda grande	6,00€
<i>Large Cola/Fanta/Lemonsoda</i>	
Skiwasser grande – Large Skiwasser	6,00€
Spezi grande – Large Cola e Fanta mix	6,00€
Sportwasser – Lemonsoda and water	5,50€
Apfelschorle piccolo – Small Apfelschorle	2,80€
Apfelschorle grande – Large Apfelschorle	5,60€
Sciroppo di sambuco grande – Holundersaft	5,60€
Sciroppo di ribes grande – Johannisbeeren schorle	5,80€
Schweppes Lemon	3,00€
Acqua tonica – Schweppes tonic	3,00€
Succo di frutta: pesca, pera, albicocca, mirtillo	3,00€
ananas, carota arancia e limone (ACE)	
<i>Juice: peach, pear, apricot, apple, blueberry, ananas, carrot lemon orange (ACE)</i>	
Acqua minerale, litro – Bottle of water, 1 l	3,60€
Acqua minerale, ½ litro – Bottle of water, ½ l	1,90€
Acqua minerale, bicchiere – Glass of water	1,00€
Gingerino / crodino – Non-alcoholic aperitif	3,00€
Bibite in lattina – Can drink	4,00€

BIRRE – BEER

Birra piccola alla spina, 0,2cl – Drafted small beer	3,00€
Birra grande alla spina, 0,4cl – Drafted large beer	6,00€
Radler piccola alla spina, 0,2cl – Drafted small radler	3,00€
Radler grande alla spina, 0,4cl – Drafted large radler	6,00€
Hefe Weizen, 0,5cl	7,00€
Hefe Weizen, 0,3cl	4,20€

Hefe Weizen analcolica – *Non-alcoholic Weizen* 7,00€

Birra artigianale Val di Fiemme 0,33 cl. – *Fleimbier** 5,00€

Chiedi ai camerieri per sapere quali,

We have different types, ask the waitress

VINI – WINE

Vino da tavola – *table wine*

Pinot bianco, litro – *Liter* 14,00€

Pinot bianco, ½ litro – ½ *liter* 7,20€

Pinot bianco, ¼ litro – ¼ *liter* 4,00€

Prosecco, ½ litro

Prosecco, ¼ litro

Merlot, litro – *Liter* 14,00€

Merlot, ½ litro – ½ *liter* 7,20€

Merlot, ¼ litro – ¼ *liter* 4,00€

Vino al calice – *Wine by glass*

(se disponibile – if available)

Chardonnay 3,50€

Nosiola 3,50€

Teroldego 3,80€

Marzemino 3,80€

Spritz Aperol 5,00€

Hugo 5,00€

Vini in bottiglia, bianchi – *Bottle of wine, white*

Chardonnay, 75cl 22,00€

Pinot grigio 24,00€

Gewürzt Traminer 28,00 €

Müller Thurgau 22,00€

Nosiola 22,00€

Riesling 24,00€

Lagrein 28,00 €

Schiava Gentile, vino rosato – *Rosè wine* 20,00 €

Vini in bottiglia, rossi – Bottle of wine, red

Marzemino	27,00€
Pinot nero	29,00€
Teroldego	24,00€
Carbernet Sauvignon	26,00€
Merlot	25,00€

GRAPPE E AMARI

Grappa – <i>Schnaps</i>	4,00€
Grappa monovite Nosiola – <i>Schnaps</i>	5,00€
Grappa monovite Müller Thurgau	5,00€
Grappa al fieno	5,00€
Grappa Riserva dio Bacco	5,00€
Amari – <i>Bitter</i>	4,40€
Liquori – <i>Liqueur</i>	4,00€
Grappa alle erbe – genziana, mugo, asperula, cirmolo, ginepro.. <i>gentian, mountain pine..</i>	4,40€
Grappa alla frutta – nocciolino, prugna, mirtillo, mela, pesca <i>hazelnut, plum, blueberry, apple, peach</i>	4,40€
Grappa zenzero e cannella / cardamomo e arancia <i>Ginger and cinnamon / cardamom and orange</i>	4,40€
Grappa liquirizia – <i>licorice</i>	4,40€
Grappa amara – genziana, ginepro e ruta	4,40€

DESSERT

Strudel di mele	5,00€
con sorbetto alla grappa fatto in casa	6,20€
con salsa alla vaniglia	5,60€
Linzer	5,00€
Sacher con sorbetto all'albicocca	6,20€
Tiramisù montato al momento	5,00€
Cheesecake con frutta secca o frutti di bosco	6,00€
Torta ai frutti di bosco	5,00€

Krapfen	2,50€
Biscottoni di pasta frolla - <i>Big Biscuit</i>	2,50€
Cannoli *	2,50€
Yogurt con frutti di bosco – <i>Yogurt with berries</i> *	5,00€
Yogurt con miele e noci – <i>Yogurt with honey and walnuts</i>	5,00€

GELATI – ICE CREAM

Coppetta gelato (2 palline)	3,50€
<i>cioccolato – vaniglia – stracciatella – frutti di bosco – fragola – limone</i>	
<i>Ice cream cup (2 scoops)</i>	
<i>chocolate – vanilla – stracciatella – berries – strawberry – lemon</i>	
Coppa Cioccolato – <i>Chocolate Ice cream cup</i>	9,50€
Coppa Gelato Frutti di bosco – <i>Berries fruit Ice cream cup</i>	10,00€

CAFFETTERIA

Caffè espresso – <i>Espresso</i>	1,50€
Caffè corretto – <i>With grappa</i>	2,00€
Caffè d'orzo – <i>Barley coffee</i>	2,00€
Caffè decaffeinato – <i>Decaffeinated coffee</i>	2,00€
Caffè con panna – <i>Coffee with cream</i>	2,00€
Caffè americano – <i>American coffee</i>	2,30€
Macchiatone	2,00 €
Caffè ginseng	2,00 €-2,50 €
Tè caldo – <i>Hot tea</i>	2,50€
Tisana artigianale Petalis – <i>Local Herb tea Petalis</i>	3,00€
Cioccolata calda – <i>Hot chocolate</i>	3,80€
Cioccolata con panna – <i>Hot chocolate with cream</i>	4,40€
Latte macchiato	3,00€
Punch	3,80€
Jager Tee	3,80€
Vin brulé – <i>Glühwein</i>	3,80€
Bombardino	4,50€
Acqua caraffa – <i>Water carafe</i>	0,00€

Piccola cucina 15:00-17:00 – light meal 3-5 pm

Affettato misto – <i>Mixed cold cut</i>	16,50€
Gulaschsuppe	10,00€
Spaghetti Carbonara	11,50€
Polenta salsiccia – <i>Polenta and Bratwurst</i>	13,50€
Polenta formaggio fuso – <i>Polenta melted cheese</i>	13,50€
Penne Casti	13,00€
Hamburger Fedaia	15,00€

**pane ai cereali fatto in casa, manzo, speck, formaggio Fassa,
cipolla, pomodoro e patatine**

*Hamburger with speck, Fassacheese, onion, tomatoes,
homemade bread and chips*

***** se disponibile – *if available - wenn verfügbar*

In mancanza di prodotti freschi vengono usati prodotti congelati)

Without fresh products, are used frozen

Ohne frische Nahrungsmittel, braucht man eingefrorene Nahrungsmittel

