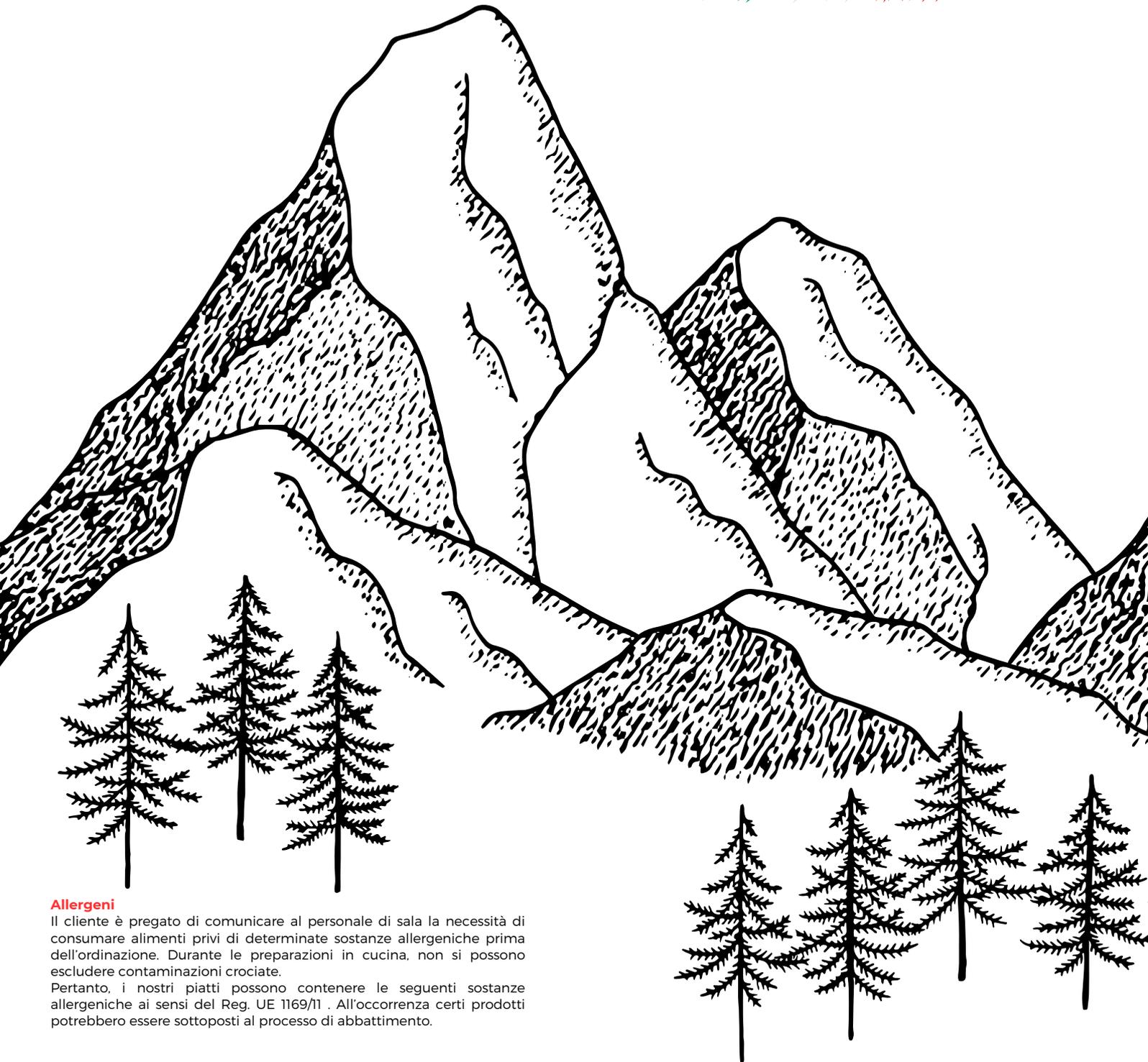




# La Suite



## Allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. All'occorrenza certi prodotti potrebbero essere sottoposti al processo di abbattimento.

## antipasti



## primi

Radicchio spadellato all'aceto di mele ,  
formaggio di malga e chips di speck del  
Cadore

14

Tartare di manzo in salsa di senape con  
crostini di puccia e burro alle erbe

16

Baccala mantecato su vellutata di ceci con  
crackers soffiati al wasabi

15

Picagna di montagna con formaggi delle  
dolomiti con confetture

18

Fagottino al radicchio di Treviso su crema di  
formaggi di malga e polvere di pomodoro  
confit

14

Casunzei alla cadorina al burro fuso di  
malga e salvia con semi di papavero e  
ricotta affumicata di malga

14

Gnocchi alla zucca con crema di  
formaggi polvere di puccia e speck

14

Tagliolino al nero di seppia con bottarga  
pomodorini confit e gocce di rucola

16

Zuppa del Giorno

11

Tagliatella integrale ruvida al ragù  
di pastin con castagne e menta

15

## secondi

La nostra 200 grammi di manzo selezionato  
su radicchio grigliato

23

Controfiletto di cervo ai frutti rossi  
su polenta nostrana

26

Il nostro panino (disponibilità gluten-free)  
Hamburger 200g, pancetta, formaggio  
ubriaco e crema al radicchio e zucca  
grigliata

18

Galletto cotto a bassa temperatura  
con patate al churry

21

Tentacolo di polipo scottato alla griglia su  
crema di peperone affumicato,  
stracciatella di burrata DOP e olivo Evo  
aromatizzato alla rucola

26

## vini al calice

Valpolicella classico - Allegrini

Lagrein - Colterenzio *vini rossi*  
da 6,00 €

San Lorenzo - Umani Ronchi

Carmènere, Merlot - Case padin

Refosco - Conte D'attimis

Lugana - Allegrini

Pinot grigio - Marco Levis Alpagani *vini bianchi*  
da 5,00 €

Ribolla gialla - Conte d'attimis

Soave classico - Inama  
Edda

Prosecco Docg - Adami Valdobbiadene

Trento Doc - Revi *bollicina*  
da 4,00 €

Metodo classico - Pievevalta Perlugo

FranciaCorta - Barone Pizzini

contorni da 6 €

dessert da 6 €

Servizio 3,00 €

