

Scelti per Voi al calice
dalla **Nostra Cantina:**

i Nostri **Bianchi**

da 5,00 €

i Nostri **Rossi**

da 6,00 €

Le Nostre Bollicine:

Prosecco

da 4,00 €

Metodo Classico

da 7,00 €

Trento Doc

da 7,00 €

Franciacorta

da 8,00 €

Champagne

15,00 €

Le Birre:

Pills da 3,5

Rossa da 4,00

Non filtrata da 4,00

Grappe e Amari

delle Dolomiti

da 4,5 €

VALLE DI CADORE
la Suite
RISTORANTE | PIZZERIA

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.

LA SUITE VALLE DI CADORE



antipasti

Radicchio tardivo spadellato all'aceto di mele,
crema di rucola e chips di speck
con scaglie di formaggio Ubriaco

14,00

Baccalà mantecato su vellutata di ceci
e corallo al basilico speziato

15,00

Carpaccio di Angus marinato
alle erbe di montagna, dressing al ginepro
salsa ai lamponi e pane al Vapore su letto di
finocchietto alla menta

16,00

Selezione di formaggi di malga e confetture
mostardate e Lombetto di maiale
affumicato a legna

18,00

Tartare di manzo con senape, acciughe e
capperi. Crostini di puccia, burro alla erbe

17,00

primi piatti

Gnocco di zucca al cucchiaino
burro e salvia, fonduta al formaggio e speck

15,00

Casunziei alle rape rosse con burro
nocciola e salvia, semi di papavero e
ricotta affumicata

14,00

Zuppa del giorno
chips di puccia e olio extra vergine di oliva

12,00

Tagliatella integrale di farro, ragù di pastin,
castagne e olio al profumo di menta.

15,00

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

17,00

secondi piatti

La nostra 200g di manzo su letto di
radicchio alla griglia e gocce di glassa al
miele balsamico

24,00

il Nostro Panino:
200g di hamburger, pancetta, formaggio
delle Dolomiti, maionese al curry e
radicchio (possibilità no glutine)

19,00

Galletto cotto a bassa temperatura
patate al curry

21,00

Controfiletto di cervo
frutti rossi e polenta di Storo,
finocchietto e menta

27,00

Tentacolo di polpo alla griglia, crema di
peperoni affumicati, stracciatella di
burrata, extra vergine di oliva alla rucola

27,00

dessert

Tiramisù della Tradizione

7,00

Mousse al cioccolato con frutti rossi e
scaglie di biscotto

8,00

Torta del giorno con la panna

8,00

Panna cotta e le sue salse

6,00

Crema catalana

6,00