

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,
e chips di speck con gelè al Pinot Nero e
formaggio ubriaco
14,00

Bao al vapore con carpaccio di trota
salmonata con gocce di soia e crema di
topinambur
16,00

Carpaccio di Angus marinato
alle erbe di montagna, dressing al ginepro
salsa ai lamponi e finocchietto alla menta
14,00

Selezione di formaggi di malga e confetture
mostardate e Lombetto di maiale
affumicato a legna
16,00

Tartare di manzo con senape, acciughe e
capperi. Crostini di puccia, burro alla erbe
17,00

primi piatti

Fagottino al radicchio di Treviso
su 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