



MENÚ

2025

ENGLISH

ALLERGEN BOOK – LAST PAGE

BREAD



BREAD BASKET OR PRETZEL	4€
WARM FOCACCIA BREAD	8€

BOARDS



MIX COLD CUTS, CHEESE, VEGETABLES	24€
WILD SELECTION	28€
CHEESES WITH JAMS	24€
COLD CUTS	24€
TASTINGS OF SPECK	21€
SWEET AND SOUR VEGETABLES	21€

GIANT BOARD FOR GROUPS

(20€ PER PERSON)

MINIMUM 2 METRES – MAXIMUM 5 METRES



PINSA ROMANA

I – MARGHERITA	16€
II – VEGETABLES	17€
III – SAUSAGE	18€
IV – HAM AND MUSHROOMS	16€
V – SALAMI	17€
VI – SPECK AND POTATOES	18€

FIRST COURSES



TAGLIATELLE WITH DEER RAGÙ	21€
TAGLIATELLE WITH MUSHROOMS	19€
MIXED MOUNTAIN RAVIOLI	25€
GRATINATED GNOCCHI PIZZAIOLA STYLE	19€
VEGETABLE LASAGNA	21€
CANEDERLI ON CHEESE FONDUE	16€
SOUP OF THE DAY	15€

MAIN COURSES



GRILLED SALMON TROUT	23€
----------------------	-----

SLICED BEEF STEAK	25€
-------------------	-----

BRAISED BEEF	23€
--------------	-----

VEGETABLE GOULASH	22€
-------------------	-----

CRISPY PORK KNUCKLE	26€
---------------------	-----

SALAD AND LEGUME PATTIES	17€
--------------------------	-----

SEASONAL RAW AND COOKED
VEGETABLES INCLUDED WITH MAIN
COURSES



BAR

CAFFÉ

ESPRESSO COFFEE	2.1€
DOUBLE ESPRESSO	4€
MACCHIATO COFFEE	2.2€
COFFEE DECAF	2.2€
ESPRESSO CORRETTO	2.5€
LONG BLACK COFFEE	3€
CAPPUCCINO	3€
LARGE CAPPUCCINO	5€
DECAF CAPPUCCINO	4€
HOT CHOCOLATE	4€
HOT MILK	2€
LATTE MACCHIATO	4€
HOT TEA	2.5€
HERBAL TEAS	4€

DRINKS

WATER 0.5 L	2€
DOLOMIA WATER	4€
GINGERINO	4€
SOFT DRINK 0,33	4€
SKIWASSER	7€
FRUIT JUICE	4€

ALCHHOOL

BEER 0.2 L	3.5€
BEER 0.4 L	6€
AMERICANO COCKTAIL	9€
NEGRONI COCKTAIL	9€
GIN & TONIC	12.0€
GRAPPA	4/7€
BITTERS	4/7€
SPRITZ	7€



WINE

RED



CABERNET SAUVIGNON	4€	
VALPOLICELLA	6€	30€
TEROLDEGO		25€
LAGREIN KURTASH		40€
SILENZIO (BIODYNAMIC)		30€

WHITE

PINOT GRIGIO	4€	25€
GEWURTZTRAMINER		27€
VIVO (BIODYNAMIC)		30€
LUGANA CA DEI FRATI		60€

BUBBLES

PROSECCO CAL DE COSTA	4€	25€
BEPI DE ETO (PROSECCO)		35€
SUBBUGLIO (ROSÉ NATURALE)		35€
CIDER VITTORIA (APPLE CHAMPAGNE)		32€



VIA MONTE PIANA, 26
MISURINA (BL)
32041
ITALY

WWW.DOLOMITIDESALPES.COM

ALLERGIES

1	Cereali contenenti glutine	2	Crostacei	3	Uova	4	Pesce	5	Arachidi	6	Soia	7	Latte e prodotti a base di latte	8	Frutta a guscio	9	Sedano
10	Senape	11	Semi di Sesamo	12	Anidride solforosa e solfiti	13	Lupini	14	Molluschi								

PIATTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
PANE														
Cestino pane brezel	X													
Pan focaccia calda	X													
TAGLIERI														
Mix - Affettato, Formai, Verdura							X		X	X				
Selvaggio									X	X				
Formaggi con confetture							X			X				
Affettati misti									X	X				
Tipologie di speck										X				
Tagliere verdura in agrodolce									X	X				
PINSA ROMANA														
I - Margherita	X						X							
II - Verdure	X						X		X					
I - Salsiccia	X		X				X		X					
IV - Prosciutto e funghi	X		X				X							
V - Salame	X		X				X		X					
VI - Speck e cartufole	X		X				X							
PRIMI PIATTI														
Tagliatelle casarecce ragù di cervo	X		X				X		X			X		
Tagliatelle casarecce ai funghi	X		X				X		X					
Ravioli di montagna misti	X		X				X		X					
Gnocco gratinato pizzaiola	X		X				X		X					
Lasagna flora vegetale	X		X				X							
Canederli gratinati su fonduta	X		X				X		X					
Zuppa del giorno	X								X					
SECONDI PIATTI														
Trota salmonata grigliata				X						X				
Tagliata di manzo con patate									X	X				
Stracotto di manzo						X			X			X		
Goulash di verdura						X			X			X		
Stinco con pelle croccante	X								X	X			X	
Insalata con fiori e polpette di legumi	X		X			X		X	X					