



LA CIMA "GOURMET"

Cucina Dolomitica Contemporanea



MENÙ GOURMET

Tirtlen con erbe della tradizione

Insalatina tiepida, carote, radicchio, indivia belga, speck croccante del Cadore, aceto balsamico di Modena I.G.P.

Risotto carnaroli con funghi di bosco

Ravioli al pino mugo ripieni di ricotta di malga con di ragù di capriolo al coltello

Brasato di cervo, cotto a bassa temperatura, canederlo allo speck, confettura di ribes

Amore caldo Gelato e frutti di bosco caldi

€ 60 a pax

€ 72 a pax con degustazione di 3 calici di vino

SPA & GOURMET

Menù Gourmet + full entry al Corte SPA o le Coccole

€ 80 a pax

SI INIZIA CON... STARTERS

GOURMET



Insalatina tiepida, carote, radicchio, indivia belga, speck croccante del Cadore, aceto balsamico di Modena I.G.P. € 15

Warm salad, carrots, radicchio, Belgian endive, crunchy Cadore speck, balsamic vinegar of Modena I.G.P.

Carpaccio di cervo e cartufole cadorine € 18

Venison carpaccio and Jerusalem artichokes

Lamelle di Porcini Dorati su insalatina novella 1-3 € 18

Golden porcini slices on new salad

Da nord... A sud... esperienza con 3 mini tartare di Fassona in 3 gusti 1-3-7 € 18

Trio of Fassona beef tartare from north to south

- uovo e rapa rossa red beetroot and egg
- stracciatella di bufala burrata cheese mousse
- pachino semidry e cipolla di Tropea dried out tomatoes and red onion

DELLA TRADIZIONE

Tagliere Montanaro con selezione di salumi e formaggi di montagna 7 € 16

Montanaro platter with a selection of cold cuts and mountain cheeses



Tirtlen con erbe della tradizione 1-3-7 € 15

Tirtlen with herbs

LA PASTA FRESCA FIRST COURSE

GOURMET



Spaghetti al Ripasso della Valpolicella su crumble di pastin bellunese e tartufo nero 1-3-9 € 16

Spaghetti with Ripasso della Valpolicella on Belluno pastin crumble and black truffle

Risotto carnaroli con funghi di bosco 9 € 16

Carnaroli risotto with wild mushrooms

Gnocchetti all'ortica con burro fuso e ricotta affumicata 1-3-7 € 15

Nettle gnocchi with melted butter and smoked ricotta

Spaghetti chitarra al carbone vegetale aglio olio e peperoncino 1-3-7 € 15

Spaghetti chitarra with charcoal, garlic, oil and chilli pepper

Ravioli al pino mugo ripieni di ricotta di malga con di ragù di capriolo al coltello 1-3-7-9 € 17

Mugo pine ravioli filled with alpine ricotta with knife-ed venison ragout

DELLA TRADIZIONE



Casunziei all'ampezzana / typical ravioli with beetroot 1-3-7 € 15

Spätzle alla tirolese / Spätzle served with speck and cream 1-3-7 € 15

Canederli al burro o brodo / Canederli with melted butter or in broth 1-3-7-9 € 15

Spaghetti trifilati al bronzo con mirtili neri e speck / Spaghetti with blueberries and bacon 1-3-7 € 15

Maccheroncini alla carbonara o pomodoro o ragù / Carbonara pasta or tomato or ragù 1-3-7-9 € 13

Zuppa del giorno / Soup of the day € 13

I SECONDI SECOND COURSE

GOURMET



- Guancetta di maiale** che si scioglie in bocca e patate saltate al timo ¹⁻⁹ € 20
Soft pork cheek and thyme potatoes
- Tagliata di pollo** su insalatina € 18
Chicken fillet on salad
- Sua maestà il baccalà alla Vicentina**, con la polenta fresca ¹⁻⁴⁻⁷ € 20
Salted codfish from the Vicenza tradition with soft polenta
- Stinchetto di agnello cotto a bassa temperatura** con patate saltate al timo ¹⁻⁹ € 22
Roasted lamb shank slow cooked with sauteed potatoes
- Brasato di cervo**, cotto a bassa temperatura, canederlo allo speck, confettura di ribes ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ € 22
Braised venison slow cooked, small speck dumpling, currant jam

DELLA TRADIZIONE OSTERIA & PIZZA ANTELAO

- Polenta, funghi, pastin e formaggio ai ferri** ⁷ € 18
Polenta, mushrooms, pastin and grilled cheese
- Goulash di manzo** con polenta ¹ € 18
Beef goulash with polenta
- Wienerschnitzel** con patatine fritte ¹⁻³ € 15
Wienerschnitzel with french fries
- Uova, speck e patate** ³ € 15
Eggs, speck and potatoes

dal 1949
bar storico delle Dolomiti

250GR DI FILETTO DI MANZO FILLET BEEF

- Alla griglia** con patate saltate € 24
Grilled beef fillet with sauteed potatoes
- Alla senape** con patate saltate ¹⁻⁷⁻¹⁰ € 26
Mustard with sauteed potatoes
- Allo speck** con patate saltate € 26
With speck and sauteed potatoes
- Al Teroldego Rotaliano** e cipolla croccante con patate saltate ¹⁻¹² € 26
Wine Teroldego and crunchy onion with sauteed potatoes
- Al pepe verde** con patate saltate ⁷ € 26
Green pepper with sauteed potatoes
- Filetto di tagliata di manzo** con rucola e grana ⁷ € 26
Sliced fillet of beef with rocket and pamesan

Per il filetto scegli sempre la tua cottura preferita al Sangue - Medio sangue - Medio cotto - Ben cotto
rare - medium rare - medium well - well

I CONTORNI - SIDE DISHES 5 €

- Patatine fritte** - French fries
- Le patate all'amezzana** - Potatoes sautéed with onion and bacon
- Patate saltate al timo** - Thyme potatoes
- Insalatina fresca Mixed** - salad
- Verdure del giorno** - Daily vegetables

Coperto - Service
€ 3

PIZZA

1-4-7-12

Vegan & Gluten free + € 3,00

Aaaiunta extra + € 1.00

Focaccia al Rosmarino

Rosemary focaccia

Margherita

Pomodoro italiano e mozzarella

Italiani tomato and mozzarella

Romana

Pomodoro italiano e acciughe siciliana

Italian tomato and Sicilian anchovies

Patatosa

Pomodoro italiano, mozzarella e patatine fritte

Italian tomato, mozzarella and french fries

Würstel

Pomodoro italiano, mozzarella e würstel

Italian tomato, mozzarella würstel

Primo Amore

Pomodoro italiano, mozzarella, brie, pomodorini e rucola

Italian tomato, mozzarella, brie, cherry tomatoes and rocket

Diavola

Pomodoro italiano, mozzarella e salamino piccante

Italian tomato, mozzarella and spicy salami

Diavola Montanara

Pomodoro italiano, mozzarella, salamino piccante e funghi

Italian tomato, mozzarella, spicy salami and mushrooms

Prosciutto cotto e funghi

Pomodoro italiano, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

Italian tomato, mozzarella, ham and mushrooms

Tonno e cipolla

Pomodoro italiano, mozzarella, tonno e cipolla

Italian tomato, mozzarella, tuna and onion

Bresaola, rucola e grana

Pomodoro italiano, mozzarella, bresaola, rucola e grana

Italian tomato, mozzarella, bresaola, rocket and parmesan

Capricciosa

Pomodoro italiano, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive

Italian tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and olives

Giau

Pomodoro italiano, mozzarella, speck e gorgonzola

Italian tomato, mozzarella, speck and gorgonzola

Sfiziosa

Pomodoro italiano, mozzarella, prosciutto cotto, rucola, grana e pomodorini

Italian tomato, mozzarella, ham, sliced tomato and parmesan

Quattro formaggi

Four cheeses

Prosciutto crudo

Pomodoro italiano, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana e pomodorini

Italian tomato, mozzarella, raw ham, rocket, parmesan and cherry tomatoes

Tirolese

Pomodoro italiano, mozzarella, speck e funghi

Italian tomato, mozzarella, speck and mushroom

Pastin

Pomodoro italiano, mozzarella, pastin e funghi

Italian tomato, mozzarella, pastin and mushrooms

Porchettosa

Pomodoro italiano, mozzarella, porchetta e bovis

€ 7

€ 7

€ 8

€ 10

€ 9

€ 10

€ 9

€ 11

€ 10

€ 10

€ 12

€ 10

€ 10

€ 10

€ 10

€ 12

€ 12

€ 12

€ 11

PIZZE GOURMET

€ 15

Monte Rite

Pomodoro italiano, stracciatella di burrata, prosciutto crudo e rucola
Italian tomato, burrata stracciatella, speck del Cadore and rocket

Rocchette

Pomodoro italiano, mozzarella, blu di malga, noci e speck
Italian tomato, mozzarella, gorgonzola, walnuts and speck

Faloria

Mozzarella, funghi, pastin e blu di malga
Mozzarella, mushrooms, pastin and gorgonzola cheese

Pelmo

Pomodoro italiano, mozzarella, carpaccio di cervo, insalatina e cartufole
Italian tomato, mozzarella, venison carpaccio, salad and Jerusalem artichokes

SALAD & SANDWICH ¹⁻⁷

Caesar Salad (Insalata, petto di pollo, crostini, pane, scaglie di grana e salsa caesar) € 14
Salad, chicken breast, croutons, parmesan flakes caesar sauce

Antelao (Insalata, uovo, olive, pomodoro, tonno) ³⁻⁴ € 12
Salad, egg, olives, tomato, tuna

Borca (Insalata, gorgonzola, mela, noci, speck) ⁷⁻⁸ € 12
(Salad, gorgonzola, apple, walnuts, speck)

Maxi burgher con patatine fritte ¹⁻⁷ € 15
Hamburger 200 gr di carne italiana, bacon, pomodoro, formaggio, insalata e salsa cheddar
Hamburger, bacon, tomato, cheese, salad and cheddar cheese sauce

Patatine fritte € 5

DOLCI ^{DESSERT}

Panna cotta di malga alle fragole ⁷ € 8
Nougat semifreddo with orange compote and grappa

Strudel di mele ¹⁻⁸ € 8
Apple strudel

Amore caldo (Gelato e frutti di bosco caldi) ¹⁻³⁻⁷ € 8
ice-cream and hot raspberries

Tiramisù ¹⁻³⁻⁷ € 8
Tiramisù

Tortino con cuore caldo al cioccolato bianco ¹⁻³⁻⁷ € 10
Hot chocolate cake

Barattolino del goloso (Cremoso al cioccolato, panna cotta alla vaniglia, caramello al caffè) ³⁻⁷ € 10
Jar of the gluttonous

Frozen Yogurt con frutti di bosco Freschi ⁷ € 10
Frozen Yogurt with Fresh Berries

Coperto - Service

€ 3

Wine buy glasses - vini al calice

BOLLICINE - Sparkling

PROSECCO , Doc Treviso, Veneto, Astoria	€ 4.00
TRENTO , Doc, Trento, Altemasi	€ 6.00

BIANCHI - White

SOAVE Classico , Veneto	€ 5.00
NOSIOLA , Trentino	€ 6.00
SCHIAVA ROSATA , Trentino	€ 4.00
PINOT GRIGIO , Trentino	€ 5.00
GEWURTZTRAMINER , Trentino Alto Adige	€ 6.00
SOUVIGNON JERMANN , Friuli	€ 7.00
CHARDONNAY JERMANN , Friuli	€ 7.00

ROSSI - Red

RABOSO FRIZZANTE , Veneto	€ 4.00
MILLESIMATO ROSSO , Veneto	€ 5.00
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA , Veneto	€ 6.00
LAGREIN , Trentino	€ 5.00
TEROLDEGO , Trentino	€ 6.00
PINOT NERO , Trentino	€ 6.00
SANTA MADDALENA , Alto Adige	€ 4.00
CABERNET FRANC , Friulia Venezia Giulia	€ 4.00
CABERNET SAUVIGNON , Friuli Venezia Giulia	€ 4.00
SCHIOPETTINO , Friuli Venezia Giulia	€ 6.00
DOLCETTO D'ALBA , Piemonte	€ 5.50
CHIANTI CLASSICO , Toscana	€ 6.00
PRIMITIVO DI MANDURIA , Puglia	€ 6.00
NERO D'AVOLA , Sicilia	€ 5.00
CANNONAU , Sardegna	€ 6.00

DA DESSERT

VERDUZZO DI RAMANDOLO , Tore del Signore, D'Attimis	€ 4.00
MOSCATO DI PANTELLERIA , Sicilia	€ 7.00
MAXIMO (Botrytis Cinerea) , Umani Ronchi	€ 10.00

IN CARAFFA

Merlot - Friulano - Prosecco

¼ litro € 5.00 - ½ litro € 8.00 - 1 litro € 14.00

ACQUA - Water

DOLOMIA 0,75 cl naturale/ frizzante € 3.50

DOLOMIA 0,50 cl naturale/ frizzante € 2.50

LE BIRRE - Beers

Alla spina – Draft beer

Augustiner Hell 5,2° Monaco – Germany **cl 0,20** € 3,00

cl 0,50 € 6,00

San Gabriel - Italy

cl 0,20 € 3,50

cl 0,40 € 7,00

Bottiglia - Bottle















Dolomiti Pils 4,9°- Pedavena Belluno – italy **cl 0,33** € 5,00

Beck's Lager 5° - Germany **cl 0,33** € 4,00

Beck's Analcolica – Germany **cl 0,33** € 4,00

Franziskaner Weizen 5° – Monaco-Germany **cl 0,50** € 6,00

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI