

**Gentile Ospite,
la Famiglia Prinoth e i suoi collaboratori
Le porgono un caloroso benvenuto**

“Il bar è da sempre conosciuto come il luogo ideale per degustare un buon caffè, tè, aperitivo o magari per incontrare amici, scambiare idee, appuntamenti di lavoro ... Beh, oggi per me è diventato anche il luogo ideale per soddisfare ogni desiderio del vostro palato, con piccoli snacks e piatti di cucina che racchiudono anche la tradizione dolomitica, in un viaggio tra lo scenario e l'atmosfera che solo questo angolo di hotel può regalarci”
Buon Viaggio!!



Lo Chef di cucina

Lo Chef di cucina Mario Porcelli e il suo staff consigliano:

I NOSTRI PICCOLI BRUNCH E SNACKS

| | |
|--|---------|
| La misticanza d'insalata (salmone marinato agli agrumi, avocado, mandorle, mango e yogurt greco) | Euro 28 |
| Il tagliere di speck dell'Alto Adige (formaggio d'alpeggio, cetriolini, salsa di rafano e mela) | Euro 25 |
| Il Club Sandwich classico (ca. 20 min. di attesa) (pomodori, pollo cotto a bassa temperatura, maionese alla paprika, lattuga, uova strapazzate e bacon) | Euro 28 |
| La piadina (crudo di San Daniele, squacquerone e rucola) | Euro 22 |
| L'Hamburger "Alpenroyal" (pomodoro, iceberg, formaggio d'alpeggio, salsa tartara e patatine fritte) | Euro 28 |

LA NOSTRA PICCOLA CUCINA CALDA

| | | |
|---|---|---------|
| La tagliatella di pasta fresca, porcini e tartufo |  | Euro 30 |
| Il minestrone di verdure e ortaggi |  | Euro 22 |
| Il filetto di pesce pescato (branzino, orata, salmone) alla griglia con verdure al timo | | Euro 38 |
| Il controfiletto di Black Angus con patate al forno e burro alle erbe | | Euro 39 |
| La cotoletta di vitello alla Milanese, patate fritte e confettura di mirtilli | | Euro 28 |
| Le verdure alla griglia con Camembert Bio e salsa agrodolce |  | Euro 26 |

I NOSTRI DOLCI

| | | |
|--|---|---------|
| Il tortino al cioccolato Caraibe, salsa alla vaniglia, cocco e arancia caramellata | | Euro 17 |
| I sorbetti invernali (pera, mandarino e limone) |  | Euro 15 |
| Lo yogurt con fragole di bosco e menta | | Euro 16 |
| Le dolci tentazioni dalla nostra vetrina | | Euro 9 |

SPECIALITÀ CAVIALE IRANIANO

(su ordinazione 3 giorni)

| | | |
|--|--|----------|
| Caviale Kaluga Amur 30 gr. | | Euro 200 |
| Caviale Kaluga Amur 50 gr. | | Euro 300 |
| Caviale Calvisius 30 gr. | | Euro 250 |
| Caviale Calvisius 50 gr. | | Euro 350 |
| Caviale Beluga 30 gr. | | Euro 590 |
| Caviale Beluga 50 gr. | | Euro 960 |
| Blinis con farina di grano saraceno, tartare di salmone Balik, cetriolo e panna acida* | | Euro 60 |
| Carpaccio di manzo con tartufo e rösti di patate* | | Euro 60 |

*Entrambi i piatti sono da ordinare con una porzione di caviale.
Ordinazione minima 2 persone (anche piatti diversi)



Piatto vegano



Piatto vegetariano