


## 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 ... Bé, 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 Mario Porcelli e il suo staff consigliano:

#### LE NOSTRE INSALATE

Insalata di rucola, gamberi, feta, olive e pomodori confit	Euro 25
Carpaccio di lombo di capriolo, cavolo cappuccio al cumino, frutti rossi e speck dell'Alto Adige	Euro 23
Caesar Salad (lattuga, pollo, uova sode, bacon, scaglie di grana e crostini di pane)	Euro 23
 Misticanza di insalata, avocado, noci, pera, olive verdi e dressing in agrodolce	Euro 21



#### I NOSTRI ANTIPASTI

Tagliere rustico di salumi e di formaggi del territorio accompagnato da pane di segale e salsa di rafano alla mela	Euro 22
Tartar di salmone norvegese, nocciole, avocado, albicocche e panna agra	Euro 23
Carpaccio di manzo dell'Alto Adige, philadelphia al basilico, popcorn di mais, crema di pomodori secchi e perle di balsamico	Euro 25


## I NOSTRI PANINI E SANDWICH

Club Sandwich (20 min. di attesa)	Euro 22
Toast con prosciutto cotto di Praga e formaggio	Euro 13
Piadina con Squacquerone di San Patrignano, prosciutto crudo di Parma e rucola	Euro 15
Hamburger „ALPENROYAL” con patatine fritte	Euro 21

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

 Tagliatelle di pasta fresca ai funghi porcini e tartufo nero	Euro 24
 Crema di pomodoro fredda, spaghetti integrali di soba al pesto di basilico, millepunti di verdura e spuma di bufala Barlotti	Euro 22
Tortello alla farina di segale, coregone, asparagi e carota bio	Euro 22
Raviolo aperto alla rapa rossa, ragù bianco di vitello, Scamorza e finferli	Euro 21

## I NOSTRI SECONDI PIATTI

Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte e confettura di mirtilli rossi	Euro 28
Filetto di orata alla piastra con ortaggi al timo e salsa di basilico	Euro 30
Costolette di cervo ai mirtilli rossi, spinaci e patate saltate	Euro 35
 La polenta morbida con formaggio Vezzena in pastella di grano saraceno, funghi di montagna, erbe e fiori	Euro 23

## I NOSTRI DOLCI

La zuppetta di ciliegie alle fragole, crumble allo zucchero muscovado, sorbetto ai fiori di sambuco e limone	Euro 16
Canederli con cuore al cioccolato, prugne di Laion e neve di lamponi	Euro 16
Crostatina di mela alla cannella, salsa alla vaniglia e gelato ai pinoli	Euro 16