

**Gentile Ospite,  
la Famiglia Prinoth e i suoi collaboratori Le porgono  
un caloroso benvenuto al Ristorante “La Mont“**

“Carissimi ospiti,  
per venire incontro alle Vostre esigenze degustative, ho pensato di creare un menù  
ispirato ai prodotti del territorio e alla tradizione ladina alla quale sono particolarmente  
legato, pur mantenendo la classica linea di cucina gourmet e utilizzando prodotti  
sempre freschi e di qualità.

Buon divertimento!”

Lo Chef di cucina Mario Porcelli

**Alla scoperta della tradizione...**

**ANTIPASTI**

Il lavarello arrostito al profumo di mandorla, crema di mela cotogna e zucca al forno	Euro 20
Il carpaccio di cervo, rapa rossa marinata all'arancio, formaggio di capra fresco	Euro 21
Il soufflè di formaggio di capra in crosta di sfoglia di segale servito con zucca e cavolo cappuccio al Teroldego	Euro 20
Il tagliere rustico di salumi del territorio accompagnato da pane di segale, salsa di rafano alla mela	Euro 19
Salmon selvaggio marinato e affumicato agli aghi di pino con verdure al miele e panna acida	Euro 20
Assortimento di formaggi locali con confetture e mostarde fatte in casa	Euro 21

**LE NOSTRE INSALATE**

Caesar Salad (lattuga, pollo, uova sode, bacon, scaglie di grana e crostini di pane)	Euro 15
Zuppetta calda di polipo e fagioli in cocotte di pane nero e pomodoro confit	Euro 17
Insalata di rucola e soncino, vitellina marinata, prosciutto cotto alla brace, noci pekan e jus di yogurt	Euro 15
Insalata di pomodorini, tonno bianco e mozzarella di bufala	Euro 16

## PRIMI PIATTI

Canederli allo speck in brodo di manzo	Euro 15
La crema di cipolle, porro e farina tostata servita con pane integrale e erbe croccanti	Euro 15
I ravioli di patate fatti in casa ripieni di formaggio grigio e speck, mantecati al burro all'aneto con verza stufate	Euro 17
Le tagliatelle di pasta fresca al ragù di selvaggina e crema di carote	Euro 19

## SECONDI PIATTI

La trota salmonata con spinaci e pinoli, flan di carciofi, misticanza di valeriana, indivia riccia e fiori con yogurt	Euro 25
Il filetto di manzo in crosta di formaggio di malga, pancetta affumicata, patate saltate e panaché di verdure	Euro 29
Il lombo di capriolo ai mirtilli rossi con crema di sedano rapa e bieta stufata	Euro 28
Filetto di pesce pescato (branzino, orata, rombo) alla griglia con verdure stufate al timo	Euro 28
Entrecôte T ~ Bone Steak con patate al forno	Euro 30
Hamburger "Alpenroyal" con patate fritte	Euro 20

## DESSERT

Kaiserschmarrn alle mandorle con confettura di mirtilli rossi e gelato alla crema	Euro 14
Il mio tiramisú al lampone	Euro 14
La frittella di mela con gelato ai pinoli e salsa alla cannella	Euro 14
Coppa melange allo yogurt con frutti di bosco e gelato alla menta	Euro 13
La torta di mele con salsa alla vaniglia	Euro 12

## SPECIALITÀ CAVIALE IRANIANO

(su ordinazione 3 giorni)

Caviale Asetra 30 gr.	Euro 300
Caviale Asetra 50 gr.	Euro 490
Caviale Beluga 30 gr.	Euro 590
Caviale Beluga 50 gr.	Euro 960

Blinis con farina di grano saraceno, tartare di salmone Balik,  
cetriolo, panna acida e caviale

Euro 180

Carpaccio di manzo con tartufo,  
rösti di patate e caviale

Euro 290

Ordinazione minima 2 persone (anche piatti diversi)