

# *ANTIPASTI*

## IL KALIPÈ

La proposta per farvi assaporare alcuni dei nostri prodotti (non solo salumi e formaggi) Una piccola degustazione che spero sia di vostro gradimento.

***16 a Persona***

## SPECK...TACOLARE

Formaggio Toblach fuso ed avvolto in croccante Speck riserva della Val Pusteria servito con la Giardiniera Piacentina. Occhio al pentolino che scotta.

**9**

## CECIOTTA

Insalata di Ceci con patate, pepe e rosmarino. Una piccola rivisitazione ad uno dei piatti della nostra tradizione, la minestra di ceci.

**9**

## TAGLIERI

Selezione di salumi e formaggi. Da scegliere al banco o da decidere insieme ad Andrea.

***Da 12 a 16 a Persona***

# *PRIMI*

## **ZUPPE DEL GIORNO**

Le nostre zuppe di legumi, cereali e verdure. Chiedete pure qual'è quella del giorno. Belle calde con un filo di Olio Buono.

**12**

## **MALGA PORCINO**

Gnocchetto Tirolese di sola acqua, farina e spinacino selvatico, servito con fonduta di formaggi di Malga, Porcini e Timo. La scarpetta è obbligatoria.

**14**

## **CANEDERLI**

Coppia di Canederli serviti, a scelta, in brodo di Manzo o Asciutti. Vi porteranno direttamente in alta quota.

**13**

## **GOLOSONE**

Gnocchi di patate serviti con Guanciaie croccante, Castagne e Rosmarino fresco. Tranquilli il guanciaie è bello abbondante.

**14**

# SECONDI

## GULASCH DI MANZO O DI CERVO

Tenerissima carne di Manzo o di Cervo, a vostra scelta, servita con Polenta. La storia del Tirolo nel piatto. Non ditemi che non è tenero.

**18**

## HAMBURGER DI MALGA

Hamburger di circa 200 grammi servito al piatto, con formaggio di Malga fuso, Speck croccante e Cipolla caramellata. Ditemi la cottura che preferite e se lo volete bello formaggioso.

**15**

## LO STINCO

Circa 600 g di succulenta carne di maiale leggermente affumicato e cotto con la Birra, servito con un contorno. Non temete ce la farete da soli a finirlo.

**18**

# PIATTI UNICI

## LE TRE CIME

Selezione di alcuni dei nostri migliori Wurstel (3 pz) della macelleria Villgrater serviti con salse e Tris di contorni. Non sono i wurstel che conoscete, sono completamente un'altro mondo.

**16**

## DOMENICA DA NONNA

Polenta con Salsicce e Pancetta cotte con il sugo e servite con pioggia di Pecorino Romano e Grana. "Non ce la faccio... troppi ricordi!!!"

**18**

## TI SFIDO

Il nostro piatto sfida composto da Gulash di Manzo, Salsiccia e Pancetta al sugo, Formaggio Toblach fuso, Funghi e Contorno. Se lo finisci da solo/a il digestivo te lo offro io.

**29**

# CONTORNI

## GRIGLIA

Verdure grigliate dal fresco, (Melanzane, Peperoni, Zucchine, Radicchio) in base alla disponibilità

5

## PATATE

Patate cotte al forno semplici o all'Ampezzana con Speck Riserva croccante ed Erba cipollina fresca

4 - 6

## TRIS

Funghi spontanei, Crauti e Rape Rosse

6

## CRAUTI

Cavolo verza in acidificazione

4

# ***DOLCI***

## **STRUDEL**

Classico Strudel di Mele servito caldo con Panna Fresca. Ricordati, Valle che vai, strudel che trovi.

**7**

## **BROWNIIE**

Brownie al cioccolato fondente servito con Frutti di bosco caldi e Panna fresca. Coccola cioccolatosa.

**7**

## **PANNA COTTA**

Panna cotta di soli ingredienti freschi delle Dolomiti Bellunesi e con farcitura a scelta. Un grande classico.

**5**

## **YOGURT**

Yogurt fresco delle Dolomiti Bellunesi con riso soffiato al cacao e servito con farcitura a scelta. Soffice e bianco come una nuvola.

**6**

## **PASTICCERIA SECCA**

Pasticceria secca artigianale in base alla disponibilità, servita con passito, muffato o distillati. E qui chiudo...

**4 + Bevuta**

# BEVANDE

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE PLOSE 0.75

3

COCA COLA O FANTA 0.33

3.5

PER TUTTI I VINI E LE BIRRE CHIEDETE AL  
NOSTRO SOMMELIER ANDREA O  
CONSULTATE LA CARTA DEI VINI

*Buon  
Appetito  
da*

