



il Menù A-Tipico  
Riservato alla Biblioteca

Settembre 2022

il pane è fatto da noi, con il coperto,  
il servizio e l'acqua inclusa, €4,00

(13-14-17)

Benvenuti,

queste sono le nostre  
proposte  
per la Cena in Biblioteca,

con delle Pietanze che potete  
selezionare individualmente,

Oppure

dei “Menù degustazione”  
(da scegliere uguali per tutti i commensali),

Vi auguriamo una Buona Serata

# Le Tartàre

(pagina 1 di 2)

## Cervo

€. 22,00 - (1-5-11-14-16-17-18-19)

Carne di Cervo (80gr), Sedano, Cipolla,  
Mela, Rosso d'Uovo e Condimenti,  
servita con Gelato alla Mela verde e Crostini

## Rape Rosse

€. 15,00 - (1-5-14-16-17-18-19)

Una Tartàre vegetariana,  
con le Rape Rosse al posto della Carne,  
Sedano, pezzettini di Mela e Condimenti,  
servita con Salsa Tartara e Crostini

# Le Tartare

(pagina 2 di 2)

## Speck

€. 18,00 - (1-5-11-12-14-16-17-18-19)

Cubettata di Speck, Rafano fresco,  
Cipolla, Sedano, Rosso d'Uovo e Condimenti,  
servita con Kren ai Mirtilli e Crostini

## Tonno

€. 22,00 - (3-7-14-17-20)

Tonno Rosso condito con Semi di Sesamo,  
Olio e Arancio,  
Pomodoro condito con Aneto e Salsa di Soia

# Gli Antipasti

## **Sote la Brussa**

€. 18,00 - (02-11-12-15-17)

Lumache croccanti e Funghi Gialletti,  
in un nido di Cappuccio  
con Olio caldo, Speck e Crumble di Pane.

## **La Polentina**

€. 14,00 - (06-13-15)

La Fonduta di Formaggio Blu  
“Caseificio Santer - Cortina” su Polenta Grigliata,  
Briciole di Porcini secchi, Fiori Edibili

# Le Zuppe

(pagina 1 di 1)

## L'Autria

€. 14,00 - (05-13-17)

Una Zuppa di Ortiche servita con dei Piccoli Canederli di Pane e Formaggio, Croccante di Cipolla e Pinoli tostati.

## La Žùcia

€. 14,00 - (13-17)

Una Crema di Zucca e di Barbabietole, leggermente piccante, servita con Formaggio morbido e Crostini di Pane

# i Primi Piatti esclusivi

(pagina 1 di 1)

## **il Bosco**

€. 15,00 - (13-17-18)

Gnocchi di "Cartufole" (Patate selvatiche)  
conditi con croccante di Pane Puccia  
e un'Aria di Burro aromatizzato al Pino Mugo

## **L' Anpezo**

€. 15,00 - (13-17)

Un Orzotto all'Onda con le Rape Rosse,  
Fonduta di Ricotta affumicata  
e Semi di Papavero

# i Primi Piatti Tipici

(pagina 1 di 1)

## **Tris di Casunzièi**

€. 18,00 - (13-17)

Un Mix di tre tipi di Casunzièi:

(pasta ripena, tipo ravioli, fatta senza uova)

Anpezàna alle Rape,

Cadorina alla Ricotta ed Erbette,

Comeliàna alle Patate e Cipolla,

Conditi con Burro Fuso e Ricotta affumicata

## **L'Agnèl**

€. 16,00 - (11-13-17-18-19)

Maccheroncini di Pasta Fresca all'Uovo  
fatta da noi, mantecata al Burro di Malga  
con un Ragout bianco di Agnello e Timo

# i Secondi Piatti esclusivi

(pagina 1 di 1)

## L'Autunno

€. 28,00 - (11-13-14)

Filetto di Cervo stagionato e cotto nel Burro,  
con Yogurt, Mirtilli salati e  
Cappuccio Viola condito con salsa Dressing

## il Fiume

€. 28,00 - (11-13-14-18)

Trancio di Salmone appena scottato,  
Caviale di Salmone, Salsa allo Yogurt e all'Aneto,  
Fiori, Mattoncino di Polenta con farina di Storo

# Le Carni Aromatizzate

(pagina 1 di 1)

## **El Caurèto**

€. 28,00 - (01-06-11-14)

Costolette d'Agnello, con una Laccatura di  
Sciropo di Tarassaco, Erbette e Fiori,  
servite con la Polenta Grigliata  
e Cipolle rosse caramellate

## **Le Brasuòle**

€. 28,00 - (1-11-14)

Bracioline di Cervo alla Brace,  
marinate nel Vino e Grappa al Pino Mugo,  
Affumicate al Barancio,  
servite con Patate al Forno e accompagnate  
dalla Marmellata di Mirtilli rossi

# il Manzo Argentino

(pagina 1 di 3)

Abbiamo scelto di utilizzare la Carne di Manzo argentino perché sappiamo come si alimenta, libero nei pascoli tutto l'anno, mai nel chiuso della stalla, niente mangimi e niente Steroidi. e... una Manzo che è vissuto felice avrà una carne meno stressata...

## i Tagli da Condividere:

### **La Pònta**

€. 8,00/Hg - (11)

Picaña (Punta d'Anca) da circa 1,5/2,2 kg, cotta intera alla Brace, con Spezie argentine.

Servita con Patate al Forno alla Paprika

# il Manzo Argentino

(pagina 2 di 3)

## **La Vàcia**

€. 28,00 - (11-13)

Ojo de Bife (Costata senz'Osso),  
Speziata ma senza aggiunta di grassi in  
cottura, con del Burro crudo alla fine,  
cotta sulla Brace di Carbone vegetale  
e servita con le Verdure grigliate

## **La Vècia Vàcia**

€. 32,00 - (11-13)

Ojo de Bife (Costata senz'Osso),  
Stagionata nel Burro per almeno 40 giorni,  
profumata con il Rosmarino  
e cotta con il suo Burro di stagionatura,  
servita con una Patata al Cartoccio

# il Manzo Argentino

(pagina 3 di 3)

## **La Taiàda e Capùzo**

**(su insalata di Cappuccio)**

€. 25,00 – (11-14)

Una Tagliata di Corazon de Quadril (Scamone),  
servita su Cavolo Cappuccio al Cumino  
con un filo d'Olio e.v.o. e Glassa di Balsamico

oppure

## **La Taiàda e Fònghe**

**(su Porcini trifolati)**

€. 28,00 – (01-11-15)

Una Tagliata di Corazon de Quadril (Scamone),  
servita con Funghi Porcini prezzemolati e Cotti  
nel vino Bianco

# i Piatti Vegani

## **Verdure su le Bronze**

€. 16,00 - (06-08-20)

Un misto di Verdure alla Griglia,  
insaporite con Pepe e olio E.V.O.all'Aglio,  
servite con la Polenta Grigliata.

# La Degustazione Tartare

(Antipasto corposo per tutti i Commensali)

€.32,00 per Persona

## **Cervo**

(1-5-11-14-16-17-18-19)

Carne di Cervo, Sedano, Cipolla, Mela, Rosso d'Uovo e Condimenti, servita con Gelato alla Mela verde

## **Rape Rosse**

(1-5-14-16-17-18-19)

Una Tartare vegetariana, con le Rape Rosse al posto della Carne, Sedano, pezzettini di Mela e Condimenti, servita con Salsa Tartara

## **Speck**

(1-5-11-12-14-16-17-18-19)

Cubettata di Speck, Rafano fresco, Cipolla, Sedano, Rosso d'Uovo e Condimenti, servita con Kren ai Mirtilli Rossi

## **Tonno**

(3-7-14-17-20)

Tonno Rosso condito con Semi di Sesamo, Olio e Arancio, Pomodoro condito con Aneto e Salsa di Soia

# La Degustazione la Croda

(per tutti i Commensali)

con Vini €75,00 senza €55,00 per Persona

## **Assaggi di due Tartàre “Cervo” e “Speck”**

Abbinamento con Metodo Classico 100% Uve Raboso  
Ertra Brut “Emeritus” - Abbazia di Praglia Teolo Veneto

## **L'Anpèzo**

Abbinamento con Blauburgunder /Pinot Nero  
“St.Pauls” Eppan SuedTirol

## **L'Autunno**

Abbinamento con Raboso del Piave “Recandino” Doc  
“Poderi del Toderò” Ponte di Piave TV Veneto

## **La Nostalgia**

Abbinamento con Chinotto “Cortese”

# La Degustazione l'Aga

(per tutti i Commensali)

con Vini €75,00 senza €55,00 per Persona

## **Assaggi delle due Tartàre “Tonno” e “Rape Rosse”**

Abbinamento con Metodo Classico 100% Uve Raboso  
Ertra Brut “Emeritus” - Abbazia di Praglia Teolo Veneto

## **il Bosco**

Abbinamento con Vernatsch Fass nr.9  
“kellerei Girlan” Appiano SúdTirol

## **il Fiume**

Abbinamento con Pinot Grigio Delle Venezie  
“Poderi del Todero” Ponte di Piave Veneto

## **La Nostalgia**

Abbinamento con Chinotto “Cortese”

# La Degustazione Rin Bianco

(per tutti i Commensali – pagina 1 di 2)  
con Vini €110,00 senza €80,00 per Persona

## **Assaggi delle quattro Tartàre**

Abbinamento con Metodo Classico 100% Uve Raboso  
Extra Brut “Emeritus” - Abbazia di Praglia Teolo Veneto

### **il Bosco**

Gnocchi di “Cartufole” (Patate selvatiche)  
conditi con croccante di Pane Puccia  
e un'Aria di Burro aromatizzato al Pino Mugo

Abbinamento con Vernatsch Fass nr.9  
“kellerei Girlan” Appiano SúdTirol

### **L'Anpèzo**

Un Orzotto all'Onda con le Rape Rosse,  
Fonduta di Ricotta affumicata”  
e Semi di Papavero

Abbinamento con Blauburgunder /Pinot Nero  
“St.Pauls” Eppan SuedTirol

segue

# La Degustazione Rin Bianco

(per tutti i Commensali – pagina 2 di 2)  
con Vini €110,00 senza €80,00 per Persona

## **il Fiume**

Trancio di Salmone appena scottato,  
Caviale di Salmone, Salsa all'Aneto, Fiori,  
Mattoncino di Polenta con farina di Storo  
Abbinamento con Vodka agrumata Skyy

## **L'Autunno**

Filetto di Cervo cotto nel Burro e Pepe,  
con Yogurt, Frutti di Bosco,  
Cappuccio Viola condito con salsa Dressing  
Abbinamento con Raboso del Piave "Recandino" Doc  
"Poderi del Toderò" Ponte di Piave TV Veneto

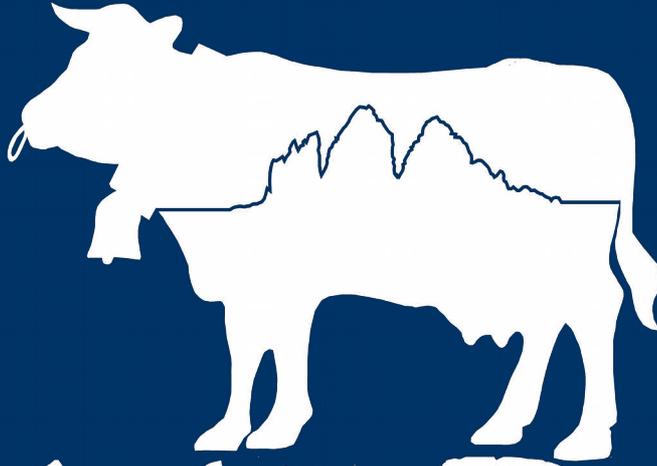
## **La Nostalgia**

(Dessert esclusivo per la Degustazione)  
un Gelato alla Vaniglia e Tabacco cubano,  
affogato nel Rum dell'Avana,  
accompagnato da un Sigaro di Biscotti secchi  
e Cioccolato Nero del Madagascar  
Abbinamento con Chinotto "Cortese"

QUINZ



MALGA  
RINBIANCO



MRB  
MERENDA-RISTO-BIBLIOTECA

i Dessert

# Lo Strùdel

€. 7,00 - (01-13-14-17-18)

Lo Strudel di Mele, con la Pasta "Matta" come  
la Ricetta originale,  
Servito con la Salsa di Vaniglia

# La Pèta de Giàsene

€. 6,00 - (05-13-14-17-18)

La Crostata fatta in casa, è una nostra  
Specialità, anche grazie all'utilizzo di Mirtilli  
freschi e Confettura artigianale.

# La bòca no l'è stràca se no la sa de vaca

€. 10,00 - (13-14)

Una degustazione dei nostri formaggi  
accompagnati da Marmellate, Kren alla Frutta,  
Sciroppi.

# Lo Yògurt

€. 6,00 - (13-14)

Lo Yogurt naturale prodotto in zona, servito con i Mirtilli, oppure il Miele o con lo Sciroppo di Dente di Leone

# Le frìtole

€. 8,00 - (13-14-17-18)

Un classico per la Montagna: le Frittelle di Mele. Servite con la Marmellata di Mirtilli rossi e la Panna montata.

# Fartàjes

€. 9,00 - (13-14-17-18)

Un dessert classico di Cortina d'Ampezzo:  
la Pastella frita con la Confettura di Mirtilli rossi

# il Tiramesù scomposto

€. 7,00 - (01-13-14-17-18)

il Tiramisù è un Dolce oramai internazionale  
ma creato in Veneto.

La nostra Versione è cremosa, con tanto  
Zabaione al Marsala e Caffè  
e assemblato al momento

Per i Vini,  
sia a Calice  
che in Bottiglia,  
consultare la  
Lista apposita.  
Siamo comunque  
a disposizione  
per un Consiglio  
d'abbinamento.

Buon Appetito

# Le Bibite

Acqua Minerale Dolomia 0,70 Lt. €3,00

Acqua Minerale San Benedetto 0,66 Lt. €3,00

Bibite in Bottiglia da 0,33 Lt. €3,50

Coca Cola - Coca Zero

Bibite in Bottiglia "Cortese" 0,275 Lt. €4,00

Chinotto - Tè fr. al Limone o Pesca – Aranciata Bio

Bibite in Bottiglia "Aqua Monaco" 0,230 Lt. €4,00

Acqua Tonica, Bitter lemon e Ginger Beer

Succhi Frutta 0,20 Lt. €3,00

Succo+Acqua 0,30 Lt. €3,50 - 0,50 Lt. €4,50

Arancia – Mela – Mirtillo

Spezi o SkiWasser da 0,30 Lt. €4,00

Spezi o SkiWasser da 0,50 Lt. €6,00

Birra alla Spina Dolomiti

0,20 Lt. €3,00 – 0,40 Lt. €5,00

Radler\* 0,20 Lt. €3,00 - 0,40 Lt. €5,00

Birra in Bott. Dolomiti Rossa o Pils 0,33 Lt. €4,00

Birra in Bottiglia Dolomiti Analcolica 0,33 Lt. €4,00

Birra in Bottiglia Weizen Hacker P. 0,50 Lt. €7,00

# Caffè - Aperitivi - Liquori

Caffè Espresso	€.1,50	Spritzzone Aperol	€.4,50
C. Espr. Corretto	€.2,50	Spritzzone B. Campari	€.4,50
C. Tazza Grande	€.2,50	Spritzzone Select	€.4,50
Cappuccino	€.2,50	Martini Rosso	€.4,00
Latte Caldo o Fr.	€.2,00	Americano Campari	€.7,00
Latte Macchiato	€.3,00	Cortese Ginger(an.)	€.4,00
Cioccolata Calda	€.2,80	Gingerino (analc.)	€.3,00
Tè o Camomilla	€.2,50	Crodino (analcolico)	€.3,00
Tisane e Infusi	€.3,50	Tiro a Due	€.7,00
Liquori Caldi	€.5,00	Campari e Soda	€.5,00
Bombardino	€.5,00	Campari Orange	€.7,00
Jaegertee	€.5,00	Cocktails	€.7,00 - €.15,00
		Grappa Bianca Com.	€.3,50
Aggiunta di Panna	€.1,00	Grappe Aromatizzate	€.4,00
Agg. di Liquore	€.1,00	Grappa Prime Uve	€.6,00
		Gr. Barrique "903"	€.6,00
		Liquori da	€.3,50 a €.15,00

# Intolleranze alimentari

Nel nostro Menù sono indicati con i numeri di riferimento (vedi tabella pagina successiva) gli alimenti che possono contenere allergeni.

Vi preghiamo comunque di segnalarci sempre le intolleranze o allergie e chiedere ai nostri collaboratori maggiori chiarimenti. Non si risponde per eventuali inesattezze imputabili ai fornitori delle materie prime o cambi di ricette con variazione degli ingredienti o a contaminazioni durante la manipolazione se non preventivamente segnalata l'allergia o intolleranza

Alcuni alimenti in listino possono, all'occorrenza, essere surgelati all'origine.

Altri, nel rispetto delle norme d'igiene, possono subire l'abbattimento di temperatura per una corretta conservazione

# Intolleranze alimentari

**01**



ALCOOL  
ALCOHOL

**02**



MOLLUSCHI  
MOLLUSCS

**03**



SOIA  
SOY

**04**



NOCCIOLE  
NUTS

**05**



SOLFITI  
SULPHITES

**06**



MAIS  
CORN

**07**



PESCE  
FISH

**08**



VEGANO  
VEGAN

**09**



ARACHIDI  
PEANUTS

**10**



CROSTACEI  
SHELLFISH

**11**



CARNE  
MEAT

**12**



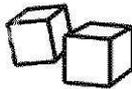
MAIALE  
PORK

**13**



LATTOSIO  
LACTOSE

**14**



ZUCCHERI  
SUGAR

**15**



FUNGHI  
MUSCHROOMS

**16**



SENAPE  
MUSTARD

**17**



GLUTINE  
GLUTEN

**18**



UOVA  
EGG

**19**



SEDANO  
CELERY

**20**



POMODORO  
TOMATO