



Hotel Alpino - Ristorante La Vecchia Cantoniera

Tel. e WhatsApp 0346 090142

Cuciniamo semplicemente:

Menu degustazione:

(non è possibile alcuna variante)

“Alpino” € 22,00:

Pappardelle al ragù di cervo

Polenta con funghi e taleggio

Dessert

Piatti Bimbi

(porzioni ridotte)

Pasta al pomodoro bimbi

€ 4,00

Polentina con ragù bimbi

€ 5,00

Antipasti

Formaggio di malga alla piastra con speck e zucchine su cialda di pane

€ 9,00

Lumache alla bourguignonne (n.8) su nidi di polenta

€ 12,00

Bresaola nostrana con selezione di formaggi e polenta cunsa

€ 12,00

Primi Piatti

Tortelloni al tarassaco con pesto ed erbe di montagna

€ 12,00

Casonséi al burro, salvia e pancetta

€ 12,00

Troccoli alla fonduta di taleggio, noci e pepe nero

€ 10,00

Pappardelle al ragù di cervo

€ 13,00

Coperto

€ 2,00

I nostri prodotti sono lavorati e conservati secondo il Regolamento CE 852/04

Gentili Clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedete informazioni al personale di sala



Hotel Alpino - Ristorante La Vecchia Cantoniera

Tel. e WhatsApp 0346 090142

Cuciniamo semplicemente:

Polenteria

<i>Polenta con fonduta di taleggio e tartufo</i>	€ 12,00
<i>Polenta e funghi trifolati</i>	€ 10,00
<i>Polenta e ragù di cinghiale</i>	€ 13,00
<i>Polenta fritta con rosa di lardo</i>	€ 10,00
<i>Polenta taragna</i>	€ 8,00
<i>Polenta con taleggio e funghi</i>	€ 11,00

Secondi Piatti

(Comprendono il loro contorno)

<i>Brasato di manzo con polenta</i>	€ 15,00
<i>Capriolo al salmì delicato con polenta</i>	€ 15,00
<i>Salamella alla griglia con polenta</i>	€ 9,00
<i>Costolette di agnello in crosta aromatica, con polenta e verdure</i>	€ 20,00
<i>Stinco di maiale al forno, con polenta</i>	€ 15,00
<i>Formaggio di capra spadellato al miele e aceto balsamico con confettura agrodolce</i>	€ 12,00

Contorni

<i>Patate al forno</i>	€ 5,00
<i>Insalata verde</i>	€ 5,00
<i>Insalata mista</i>	€ 6,00
<i>Verdure grigliate</i>	€ 6,00
<i>Polenta</i>	€ 4,00
<i>Funghi trifolati</i>	€ 9,00

Desserts

Desserts

da € 6,00 a € 8,50

I nostri prodotti sono lavorati e conservati secondo il Regolamento CE 852/04

Gentili Clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedete informazioni al personale di sala