

**ANTIPASTI
VORSPEISEN
STARTERS**

Cern crüa 26 🍷🌿🍷

Straccetti di manzo, insalata di stagione, maionese all'aceto di lamponi
Rindfleischstreifen, Salat der Saison, Himbeer-Essig-Mayonnaise
Beef strips, seasonal salad, raspberry vinegar mayonnaise

Pesc 26 🍷🌿

Tartare di salmerino fumé, olio al prezzemolo, kefir
Geräucherter Saiblingstartar, Petersilienöl, Kefir
Smoked char tartare, parsley oil, kefir

Cioce 20 🌿🍷🍷

Speck di Mangaliza del Maso Pretzhof, sfoglie di patate, rafano e giardiniera
Mangaliza-Speck vom Pretzhof, Kartoffelchips, Kren und eingelegtes Gemüse
Mangaliza Speck from Pretzhof farm, potato chips, horseradish, pickled vegetables

Ü 18 🍷🌿🍷

Uovo morbido, purè di patate pusteresi, spuma al Grana Padano, speck croccante
Weiches Ei, Pusterer Kartoffelpüree, Grana Padano Schaum, knuspriger Speck
Soft egg, mashed Pusterese potatoes, Grana Padano foam, crispy bacon

Ciajò 18 🍷🍷

Formaggi di montagna
Bergkäse
Mountain cheeses

**PRIMI PIATTI
WARME VORSPEISEN
FIRST COURSES**

Pasta 18 🍷🌿🍷

Bigoli al torchio, ragù d'anatra, composta di prugne
Bigoli aus der Presse, Entenragout, Pflaumenkompott
Press-made bigoli, duck ragout, plum compote



Riji* 24 🍷🍷

Risotto allo zafferano della Costa Family Foundation, ragù di vitello,
midollo in salsa gremolada
*Risotto mit Saffran von der Costa Family Foundation, Kalbsragout,
Mark in Gremolada-Sauce*
Risotto with Costa Family Foundation saffron, veal ragout,
marrow in gremolada sauce

Per minimo 2 persone-Mindestens 2 Personen-Minimum 2 people

Ravioli 18 🍷🌿🍷

Ravioli come una gricia, ma d'alpeggio
Ravioli wie eine Gricia, aber von der Alm
Ravioli like a gricia, but from alpine pastures

Gnoc 18 🍷🌿🍷

Gnocchi di patate pusteresi, buonenrico, spuma al graukäse,
chutney di cipolla rossa
*Pusterer Kartoffelgnocchi, wilder Spinat, Graukäse-Mousse,
Rote-Zwiebel-Chutney*
Pusterese potato gnocchi, wild spinach, graukäse foam
red onion chutney

Jopa 18 🍷🌿🍷

Zuppa nordica di cipolla, pane integrsle tostato, pesto di lardo
Nordische Zwiebelsuppe, geröstetes Vollkornbrot, Schmalzpesto
Nordic onion soup, toasted whole wheat bread, lard pesto

**SECONDI PIATTI E CARNE DALLA GRIGLIA A BRACE
HAUPTGERICHTE UND FLEISCH VOM GRILL
MAIN COURSES AND MEAT FROM THE GRILL**

Armënt 110 🍷🌿

La costata di fassona del nostro macellaio Ballardini, frollata
per 60 giorni in aria controllata al sale di Cervia, per 2 persone, 1kg,
servita con patate al cartoccio e verdure grigliate

*Das Fassona-Rippensteak von unserem Metzger Ballardini, gereift
für 60 Tage in kontrollierter Luft mit Cervia-Salz, für 2 Personen, 1kg,
serviert mit Ofenkartoffeln und gegrilltem Gemüse*

The Fassona rib steak from our butcher Ballardini, matured
for 60 days in controlled air with Cervia salt, for 2 people, 1kg,
served with baked potatoes and grilled vegetables

Cern 28 🍷🍷

Taglio di manzo alla brace, millefoglie di patate e sedano rapa,
pioppini in conserva
*Gegrilltes Rindfleisch, Kartoffel und Knollensellerie Millefeuille,
eingelegte Ackerlinge*
Grilled beef cut, potato and celeriac millefeuille, pickled poplars

Rehl 30 🍷🌿

Lombata di cervo in crosta di mandorle, mirtilli sottaceto, biete spadellate
*Hirschrücken in Mandelkruste, eingelegte Blaubeeren,
Mangold in der Panne geschwenkt*
Deer loin in an almond crust, pickled blueberries, pan-fried beets

Iarina Faraona 30 🍷🌿🍷

Suprema di faraona, salsa crema, funghi di stagione spadellati, salsa gremolada
Perlhuhn Supreme, Sahnesauce, gebratene Pilze der Saison, Gremolada-Sauce
Guinea fowl supreme, cream sauce, pan-fried seasonal mushrooms, gremolada sauce

Sgnench 28 🍷🍷

Lumache, topinambur, salsa al franciacorta, crostini al pane di semola,
olio all'erba cipollina
Schnecken, Topinambur, Franciacorta-Sauce, Griebrot-Croutons, Schnittlauchöl
Snails, Jerusalem artichokes, franciacorta sauce, croutons, chive oil

*2 euro di questo piatto saranno devoluti alla Costa Family Foundation onlus a sostegno dei progetti solidali in
Africa, India e Afghanistan. **Giulan!**

*2 Euro von diesem Gericht unterstützen die Solidaritätsprojekte der Costa Family Foundation onlus in Afrika,
Indien und Afghanistan. **Giulan!**

*2 Euros of this dish endorse the solidarity projects of the Costa Family Foundation onlus in Africa, India and
Afghanistan. **Giulan!**


Arachidi
Erdnüsse
Peanuts


Crostaicei
Krustentiere
Crustaceans


Frutta a guscio
Schalenfrüchte
Nuts


Glutine
Gluten
Gluten


Latticini
Milchprodukte
Dairy products


Lupini
Lupinen
Lupins


Molluschi
Schalentiere
Shellfish


Pesce
Fisch
Fish


Sedano
Sellerie
Celery


Senape
Senf
Mustard


Sesamo
Sesam
Sesame


Soia
Soia
Soy


Solfiti
Schwefel
Sulfites


Uova
Eier
Eggs



Berghotel
Ladinia

Corvara
1.568 m

Berghotel Ladinia · famiglia Costa
Pedecorvara 10 - 39033 Corvara in Badia, Dolomites, Italia
T 0039 0471 836010
E info@berghotelladinia.it W berghotelladinia.it