

**ANTIPASTI  
VORSPEISEN  
STARTERS**

**Cern crüa 25** 🍷🍴🌿

Battuta di manzo al naturale, burro montato, maionese al rafano, pane tostato  
*Natürliches Rindertartar, geschlagene Butter, Meerrettichmayonnaise, getoastetes Brot*  
Natural beef tartar, whipped butter, horseradish mayonnaise, toasted bread

**Forela 25** 🍷🍴

Tartare di trota salmonata marinata e affumicata, le sue uova, aneto, kefir  
*Marinierter und geräucherter Lachsforellentartar, ihre Eier, Dill, Kefir*  
Marinated and smoked salmon trout tartare, its eggs, dill, 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 19** 🍷🍴🌿

Uovo bazzotto fritto, funghi di stagione, salsa al Franciacorta  
*Frittiertes pochiertes Ei, Pilze der Saison, Franciacorta-Sauce*  
Fried poached egg, seasonal mushrooms, Franciacorta sauce

**Ciajò 19** 🍷🍴

Formaggi di montagna  
*Bergkäse*  
Mountain cheeses

**PRIMI PIATTI  
WARME VORSPEISEN  
FIRST COURSES**

**Pasta 18** 🍷🍴🌿

Spaghettone alle erbe selvatiche, fonduta di Bagoss, pane croccante  
*Spaghettone mit Wildkräutern, Bagoss-Fondue, knuspriges Brot*  
Spaghettone with wild herbs, Bagoss fondue, crispy bread

**Orde 18** 🍷🍴🌿

Orzotto all'aglio orsino, caprino, prugne fermentate  
*Orzotto mit Bärlauch, Ziegenkäse, fermentierten Pflaumen*  
Orzotto with wild garlic, goat cheese, fermented plums

**Cajinci 18** 🍷🍴🌿

Cajinci ripieni di ricotta, patate e cipolla stufata  
*Cajinci, gefüllt mit Ricotta, Kartoffeln und gedünsteten Zwiebeln*  
Cajinci filled with ricotta, potatoes and stewed onion

**Pasta 18** 🍷🍴🌿

Pappardelle all'uovo, piccole verdure, ragù di coniglio  
*Eierpappardelle, kleines Gemüse, Kaninchenragout*  
Egg pappardelle, small vegetables, rabbit ragout



**Bales\* 18** 🍷🍴🌿

Canederli alla salsiccia, daikon, funghi shitake fermentati  
*Würstchenknödel, daikon, fermentierten Shitake-Pilzen*  
Sausage dumplings, daikon, fermented shitake mushrooms

**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 gegrilltes 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

**Videl 33** 🍷🍴

Filetto di vitello, salsa Rossini, paté di fegatini, spinaci di montagna  
*Kalbsfilet, Rossini-Sauce, Leber-Pâté, Bergspinat*  
Veal fillet, Rossini sauce, liver pâté, mountain spinach

**Adena 28** 🍴

Petto d'anatra, fondo all'arancia, indivia bruciata, serviettenknödel  
*Entenbrust, Orangenfond, verbrannte Endivie, serviettenknödel*  
Duck breast, orange fond, burnt endive, serviettenknödel

**Purcel 30** 🍷🍴🌿

Arrosto di agnello della val di Funes in porchetta, patate e carote  
*Gebratenes Lamm aus dem Fünfertal in Porchetta, Kartoffeln und Karotten*  
Roasted lamb from Val di Funes in porchetta, potatoes and carrots

**Pesc 30** 🍷🍴

Salmerino, millefoglie di patate, finferli, salsa olandese  
*Saibling, Kartoffel-Millefeuille, Pfifferlinge, Sauce hollandaise*  
Char, potato millefeuille, chanterelles, hollandaise sauce

\*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

  
Crostatei  
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](mailto:info@berghotelladinia.it) W [berghotelladinia.it](http://berghotelladinia.it)