

**ANTIPASTI
VORSPEISEN
STARTERS**

Cern crüa 25 🍷🍷🍷

Straccetti di manzo leggermente marinato, insalata fermentata di stagione
Leicht marinierte Rindfleischstreifen, fermentierter Salat der Saison
Lightly marinated beef strips, seasonal fermented salad

Sgnoch 22 🍷🍷🍷

Zuppetta di lumache, caviale di trota, cime di rapa, mollica croccante
Schneckensuppe, Forellenkaviar, Rübenspitzen, knusprige Semmelbrösel
Snail soup, trout caviar, turnip tops, crunchy breadcrumbs

Cioce 18 🍷🍷🍷

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 20 🍷🍷🍷

Uovo bazzotto fritto, crema di patate pusteresi, speck croccante
Frittiertes Ei, Pustertaler Kartoffeln, knuspriger Speck
Fried egg, cream of potatoes from Val Pusteria, crispy bacon

Ciajò 18 🍷🍷

Formaggi di montagna
Bergkäse
Mountain cheeses

**PRIMI PIATTI
WARME VORSPEISEN
FIRST COURSES**

Pasta 18 🍷🍷🍷

Tagliatelle di segale, ragù di capriolo, pücia croccante, mirtilli rossi
Roggen-Tagliatelle, Hirschragout, knusprige Pücia, Heidelbeeren
Rye tagliatelle, venison ragout, crispy pücia, cranberries

Riji 20 🍷🍷

Riso Vialone Nano, carote fermentate, kefir, chips di cavolo e carote
Vialone Nano Reis, fermentierte Karotten, Kefir, Kohl- und Karottenchips
Vialone Nano rice, fermented carrots, kefir, cabbage and carrot chips

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

Raviolo 20 🍷🍷🍷

Ravioli ripieni di brasato di manzo del Maso Ciampidel
Ravioli gefüllt mit geschmortem Rindfleisch von Maso Ciampidel
Ravioli filled with braised beef from Maso Ciampidel

Raviolo 20 🍷🍷🍷

Ravioli ripieni di caprino, salsa mornay polvere di barbabietole e lampone
Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse, Mornay-Sauce, Rote Beete und Himbeere Pulver
Ravioli stuffed with goat cheese, mornay sauce, raspberry and beetroot powder

Pancia 18 🍷🍷🍷

Zuppa d'orzo del Ladinia e turtres
Gerstensuppe und Spinat - Turtra
Barley soup and spinach turtra

Jopa 18 🍷🍷🍷

Zuppa di cipolle nordica, pane casereccio tostato, pesto di lardo
Nordische Zwiebelsuppe, geröstetes hausgemachtes Brot, Schmalzpesto
Nordic onion soup, toasted homemade bread, lard pesto

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

Armënt 98 🍷🍷

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 biete

*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 Mangold*

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 chard

Agnel 30 🍷🍷🍷

Costolette di agnello in crosta di pistacchio, salsa al prezzemolo,
carciofo brasato

Lammkoteletts in Pistazienkruste, Petersiliensauce, geschmorte Artischocke
Lamb chops in pistachio crust, parsley sauce, braised artichoke

Gulasch 28 🍷🍷🍷

Gulasch di manzo, verdure tornite
Rindergulasch, Gemüse
Beef goulash, vegetables

Purcel 28 🍷🍷🍷

Maialino, il suo intingolo, terrina di patate alla paprika, cipolla al sambuco
Ferkel, Bratensoße, Paprika-Kartoffel-Terrine, Zwiebel mit Holunderbeeren
Piglet, gravy, paprika potato terrine, onion with elderberries

Pesc 28 🍷🍷🍷

Storione, panissa, salsa olandese, caviale di salmerino, erbe amare
Stör, Panissa, Sauce hollandaise, Saiblingskaviar, herbe Kräuter
Sturgeon, panissa, hollandaise sauce, char caviar, bitter herbs

Fondue 48 🍷🍷

Fondue chinoise, cottura in brodo di 3 carni: pollo, vitello e manzo,
servita con 4 salse, insalata di patate e cetriolini
*Fondue chinoise, in Brühe kochend mit 3 Fleischsorten: Huhn, Kalb und Rind,
serviert mit 4 Soßen, Kartoffelsalat und Gewürzgurken.*
Fondue chinoise, cooking in broth of 3 meats: chicken, veal and beef,
served with 4 sauces, potato salad and gherkins

**Prenotabile fino alle ore 18 del giorno stesso - Buchbar bis 18.00 Uhr
am selben Tag - Bookable until 6 p.m. on the same day**


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 W berghotelladinia.it