

**ANTIPASTI**  
**KALTE VORSPEISEN**  
**STARTERS**

**Cern crüa 24** 🍷🍷🍷🍷

Tartara di manzo del Maso Ciampidel, crackers al sesamo,  
salsa aioli, misticanza dell'orto  
*Rindfleisch Tatar vom Bauernhof Ciampidel, Sesamcracker,*  
*Aioli-Sauce, Gartenkräuter*  
Alpine Ox Tartare from Maso Ciampidel, sesame crackers,  
aioli sauce, garden herbs

**Conicio 18** 🍷🍷

Tonno di coniglio, pane tostato, giardiniera  
*Mariniertes Kaninchen, geröstetes Brot und Gewürzgemüse*  
Marinated tender rabbit, toasted bread, pickled vegetables

**Cioce 15** 🍷🍷🍷

Speck di Mangaliza del Maso Pretzhof, sfoglie di patate, rafano  
*Mangaliza-Speck vom Pretzhof, Kartoffelchips, Meerrettich*  
Mangaliza Speck from Pretzhof farm, potato chips, horseradish

**Fonguns 20** 🍷🍷🍷

Funghi, aglio fermentato, levistico, formaggio caprino, pucia e nocciole  
*Pilzen, fermentiertem Knoblauch, Liebstöckel, Ziegenkäse,*  
*Pucia-Brot und Haselnüssen*  
Mushrooms, fermented garlic, lovage, goat cheese, pucia bread and hazelnuts

**Ciajò 15** 🍷🍷

Formaggi di montagna  
*Bergkäse*  
Mountain cheeses

**PRIMI PIATTI**  
**WARME VORSPEISEN**  
**FIRST COURSES**

**Pasta 14** 🍷🍷🍷🍷

Tagliatelle di pane di segale con pesto di erbe amare, pucia e ricotta affumicata  
*Roggen-Tagliatelle mit bitterem Kräuterpesto, Pucia-Brot und geräucherter Ricotta*  
Rye tagliatelle with bitter herb pesto, pucia bread and smoked ricotta cheese

**Ravioli 15** 🍷🍷🍷🍷

Ravioli del plin ripieni di manzo brasato del maso Ciampidel  
*Ravioli del plin gefüllt mit geschmortem Rindfleisch vom Bauernhof Ciampidel*  
Ravioli del plin filled with braised beef from the Ciampidel farm

**Jopa 14** 🍷🍷🍷

Consommè di funghi, passatelli di pucia, olio al levistico  
*Pilzconsommé, Buchweizen-Passatelli, Liebstöckelöl*  
Mushroom consommé, buckwheat passatelli, lovage oil

**Bales 15** 🍷🍷🍷🍷

Canederli al buonenrico, Graukäse, burro, speck e cipolla agrodolce  
*Wildspinat-Knödeln, Graukäse, Butter, Speck und süß-saure Zwiebel*  
Wild spinach Canederli, Graukäse, butter, speck and sweet and sour onions

**Panicia 14** 🍷🍷🍷🍷

Zuppa d'orzo del Ladinia con turtres di spinaci selvatici  
*Ladinia Gerstensuppe mit Wildspinat-Turtres*  
Ladinia barley soup with wild spinach turtres

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

**Armënt 89** 🍷🍷

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 novelle, panna al kefir, melanzane e peperoni  
*Rippenstück vom Fassona Rind von unserem Metzger Ballardini,*  
*für 60 Tage in trockener Luft mit Salz aus Cervia gehangen, für 2 Personen, 1 Kg,*  
*serviert mit Kartoffeln, Kefircreme, Auberginen und Paprikaschoten*  
Beef rib from our butcher Ballardini,  
hung for 60 days in dry air with salt from Cervia, for 2 persons, 1kg,  
served with potatoes, kefir cream, aubergines and peppers

**Agnel 30** 🍷🍷

Scottadito di agnello, la sua salsa all'aceto di mele, purea di carote al sambuco,  
cipollotto e polenta soffiata  
*Lamm-Scottadito, Apfelessig-Sauce, Karottenpüree mit Holunderbeeren,*  
*Frühlingszwiebeln und gepuffter Polenta*  
Rack of lamb, apple vinegar sauce, elderflower carrot puree,  
spring onion and crunchy polenta

**Iarina Faraona 24** 🍷🍷🍷🍷

Faraona frita, burro al dragoncello, verdure marinate come una caponata  
*Gebratenes Perlhuhn, Estragonbutter, mariniertes Gemüse " wie eine Caponata "*  
Fried guinea fowl, tarragon butter, marinated vegetables "like a caponata"

**Pësc 28** 🍷🍷

Salmerino alle erbe al cartoccio, zucchini fritti, salsa agrodolce alle mele,  
maionese alle erbe  
*Kräutersaibling in Folie gebacken, gebratene Zucchini, süß-saures Apfelseße,*  
*Kräutermayonnaise*  
Char baked in foil with wild herbs, fried courgette,  
sweet and sour apple sauce, herb mayonnaise

**Videl 25** 🍷🍷

Vitello leggermente affumicato, patata al cartoccio, kefir, cipolle alla paprika  
*Leicht geräuchertes Kalbfleisch, gebackene Kartoffel, Kefir, Paprika-Zwiebeln*  
Lightly smoked veal, baked potato, kefir, paprika onions

  
Arachidi  
*Erdnüsse*  
Peanuts

  
Crostacei  
*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)