

CHALET AMADEUS

Dolomites Restaurant - Cortina d'Ampezzo

Menu a la carte

Principi...

Flan di broccoli con salsa alle acciughe e cialde di pane al nero (1,3,4,7) € __
Broccoli vegetable pie with anchovies sauce (1,3,4,7)

Carne salada trentina con radicchio tardivo alla griglia e scaglie di Pecorino (7,12) € __
„Salada“ meat Trentino style with grilled Radicchio and Pecorino cheese flakes (7,12)

Piccola tartare di cervo con pan brioche alle noci e confettura di cipolle (1,3,7,8) € __
Little deer Tartare with walnuts and onions mustard (1,3,7,8)

Degustazione di formaggi di Malga a Km zero con mostarde casalinghe (7,8) € __
Local Malga cheese km 0 with homemade mustards (7,8)

Gambero rosso in tempura con confettura di pomodorini e crostone di puccia Ampezzana (1,2,3) € __
Red prawn “Tempura” with tomatoes mustard and “Puccia” bread croutons (1,2,3)

Tagliere del Cacciatore (selezione di salumi di selvaggina) (12) € __
Local cold cuts (selection of wild cured meats) (12)

Uovo in crosta di pane alle erbe su cuore di radicchio e fonduta di formaggio (1,3,7) € __
Crested egg and aromatic herbs with radicchio and cheese fondue (1,3,7)

Tutte le nostre materie prime sono nella maggioranza a km 0 e biologiche.
Tutte le paste fresche e i pani sono rigorosamente prodotti artigianalmente in albergo.
In alcuni periodi dell'anno alcuni prodotti possono essere surgelati.
Tutte le materie prime rispettano i criteri HACCP.
Per eventuali allergie ed intolleranze chiedere al personale del *food & beverage* la lista allergeni esposta in sala ristorante.

Dear Guest, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue

Paste, risi e zuppe...

Zuppa del giorno € __
Soupe of the day

Quenelle di zucca al burro fuso e Grana con julienne di speck croccante e cialda al Parmigiano (1,3,7,12) € __
Pumpkin quenelle in melted butter and Grana cheese with crispy speck and Parmesan cheese (1,3,7,12)

Maccheroncini fatti a mano di grano saraceno con porcini e salmi di lepre (1,3,7,9) € __
Maccheroni pasta homemade with Porcini mushrooms and hare salmi (1,3,7,9)

Risotto al radicchio tardivo con fonduta di Merlacco(7,9) € __
Rice with Radicchio and Merlacco cheese fondue (7,9)

Spaghetti alla chitarra fatti in casa con ragout di agnello con carciofi fritti e crema di cardo (1,3,9) € __
Homemade spaghetti with lamb ragout sauce, fried antichokes and cardoon sauce (1,3,9)

Perle di patate al cuore liquido di crostacei su gambero rosso scottato (1,2,3,9) € __
Potatoes pearls with liquid heart of crustaceans on seared red shrimp (1,2,3,9)

Casunzei di rape rosse conciati all'Ampezzana su pan grattato alle erbe fini (1,3,7) € __
Casunzei with red turnip, Ampezzanas style on scratched bread with herbs (1,3,7)

Carni, pesci e verdure...

Stinchetto di maialino alla birra con Polenta gialla (9) € __
Pork shank flavoured with beer and little Polenta (9)

Trancio di tonno rosso scottato con spaghetti di zucchine, maionese al pepe di Caienna e pan brioche al sesamo (1,3,4,11) € __
Slice of red thuna fish with courgettes, pepper mayonaise and sesam pan brioche (1,3,4,11)

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con mele e frutti rossi e salsa al porto
Breast of duck cooked to low temperature with apples and red fruits and

Filetto di manzo glassato, con carpaccio di tartufo, crosta di Grana, crostone di pane su patate al timo (1,7,9) € __
Glazed fillet of beef with truffle Carpaccio in Grana cheese crust and thyme potatoes (1,7,9)

Sella di cervo in crosta di patate con Foie Grass cottato e salsa al melograno € __
Deer meat with browned “Foie Gras” and pomegranate sauce

Coniglio farcito con melanzane e pere al vino rosso su patate all'Ampezzana (7,9,12) € __
Glazed fillet of beef with truffle Carpaccio in Grana cheese crust and thyme potatoes (7,9,12)