

*il tempo
si ferma solo a tavola.*

Ristorante Amadeus - Cortina d'Ampezzo

*Signature
Lo Chef consiglia*

Scampi all'Amadeus ^{2/10}
Baked scampi "Amadeus"
Brandy beurre blanc, brioche bread
€ 30

Capelonghe alla Griglia ²
Grilled Razor Clams
€ 24

Zuppa di Pesce
Fish Soup
€ 28

Calamarata all'Astice ^{1/2}
"Calamarata" pasta with lobster
€ 36

Fritto Misto di Pesce e Crostacei con Verdure croccanti ^{1/2/4/5/12/14*}
Mixed fried seafood with crispy vegetables
€ 30

Selezione di Caviale



Siberian Royal
Storione Siberiano

gr 10

€ 30

Siberian Classic
Storione Siberiano

gr 30

€ 70

Oscietra Classic
Storione Russo

gr 30

€ 95

Siberian Classic
Storione Siberiano

SERVITO CON BLINIS, CREME FRESH E UOVA DI QUAGLIA

gr 100

€ 240

Antipasti di Pesce Crudo e Marinato

Gran plateau di Pesce crudo * ^{2/4/14}

Mixed raw seafood

€ 45

Scampi * ²

Scampi

€ 6 al pezzo

Gamberi * ²

Prawn

€ 6 al pezzo

Carpaccio di Branzino ⁴

Sea bass carpaccio

€ 24

Tagliatelle di Seppie ⁴

Cuttlefish "tagliatelle"

€ 24

Antipasti di Pesce

Scampi all'Amadeus ^{2/10}
Baked scampi "Amadeus"
Brandy beurre blanc, brioche bread
€ 30

Insalata di Carciofi e Scampi
Fresh artichoke salad with steamed scampi
€ 26

Acciughe Burro e Pan Brioche
Cantabrian anchovies, butter and brioche bread
€ 24



Tartare di Tonno e fonduta di Caprino ^{4/7}
Tuna tartare and "Caprino" cheese fondue
€ 26

i Sapori sono piu' Buoni quando si Condividono a tavola

Polenta e Schie alla Veneziana ^{2/12/14}
Venetian style polenta with small shrimp
€ 16

Crema di Dentice Mantecato
Red Snapper "melt"
€ 24

Canestrelli al Forno ¹⁴
Baked bay scallops
€ 24

Capasanta al Forno ¹⁴
Baked sea scallop
€ 6/pz

Capelonghe alla Griglia ²
Grilled Razor Clams
€ 24

Sarde in Saor ^{2,4,12}
Marinated sardines, onions, raisins and pine nuts
€ 18

Antipasti di Carne e Vegetariani

Sformato al Radicchio Trevigiano con fonduta al Montasio
Radicchio flan with "Montasio" cheese fondue
€ 20

Crema di Ceci e Verdure baby
Home-made hummus with baby veggies
€ 18

Culatello e Giardiniera
24 months aged "Culatello"
€ 24

Primi piatti di Pesce

Spaghetti alle Vongole (aggiunta Bottarga + € 2) ^{1//12/14}
Spaghetti with littleneck clams (add Cured mullet roe + € 2)
€ 28

Spaghetti alla Busera (con Scampi) ^{1/2/12*}
Spaghetti with Scampi, bisque and a touch of spice
€ 30

Zuppa di Pesce
Fish Soup
€ 28



Calamarata all'Astice ^{1/2}
"Calamarata" pasta with lobster
€ 36



Tagliolini al Pesto di limone con tartare di Gamberi rossi ^{1/2/3/4}
Lemon pesto tagliolini with red prawn tartare
€ 30

ADD ON CAVIAR SIBERIAN ROYAL + 30€

Primi piatti di Carne e Vegetariani

Zuppa del Giorno ^{9/13}
Daily soup
€ 16

Casunziei di Rape Rosse con Burro fuso di Malga ^{1/3/7}
"Casunziei" ravioli stuffed with red turnip, melted butter
€ 20

Tagliolini ai Porcini ^{1/3}
Fresh pasta tagliolini with porcini mushrooms
€ 20

Tagliatelle al Ragù di Cervo ^{1/3/7/9/12*}
Tagliatelle with venison ragout
€ 18

Secondi di Pesce

Fritto Misto di Pesce e Crostacei con Verdure croccanti ^{1/2/4/5/12/14*}
Mixed fried seafood with crispy vegetables
€ 30

Fish & Chips a modo Nostro
Pescato del Giorno, patate fritte e Salsa Tartara al Rafano ^{4/8/7/12}
Fish & chips, horseradish tartar sauce
€ 28

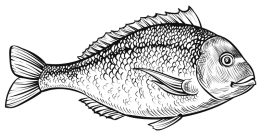
Trancio di Branzino al Pistacchio
Crema di Carote all'arancia amara ^{4/8/7/12}
Pistachio-crusted Seabass Fillet, on orange and carrot purée
€ 28

Sogliola alla Griglia ⁴
Grilled sole
€ 35

Tataki di Tonno affumicata
Maionese al lampone, Misticanza e Agrumi
Slightly smoked tuna tataki, raspberry mayo, greens and citrus segments
€ 32

PESCE DEL GIORNO AL FORNO O AL SALE ⁴

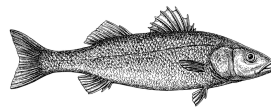
Baked or salted fish of the day



ORATA

Dorado

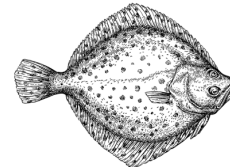
€/Kg 90*



BRANZINO

Sea bass

€/hg 90*



ROMBO

Turbot

€/hg 90*

*Il peso ed il prezzo può variare a seconda della pezzatura del prodotto

*Price and weight might vary depending on availability

Secondi di Carne e Vegetariani

Formaggio Fuso con Verdure alla griglia ⁷

Grilled cheese, seared vegetables

€ 18

Guancetta di Manzo con Crema di Spinaci

Braised beef cheek, creamed spinach

€ 30

Filetto di Manzo al Pepe Verde

Grilled beef fillet, green pepper sauce

€ 36

Terrina di Fegato

Sorbetto alla Cipolla, riduzione di Recioto e Pere

Calves liver terrine, onion sorbet, "Recioto" wine reduction and pears

€ 32

Contorni

Patate Saltate

Sautéed potatoes

€ 8

Insalata di Cavolo

Cappuccio con Cumino

Mix Fresh salad

€ 8

Carciofi Trifolati

Sautéed artichokes

€ 12

Verdure Cotte Spadellate

Sautéed vegetables

€ 8

Radicchio Alla Griglia

Grilled Radicchio

€ 15

Servizio a persona € 4,00

Service charge per person € 4,00

*Il nostro pesce servito crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 852/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del manuale di gestione della sicurezza alimentare mediante sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE853/04

*The raw seafood served in this restaurant has been treated following law prescriptions as (CE) 852/2004, attachment III, section VII, chapter 3, letter D, point 3.

Per qualsiasi informazione su sostanze, allergeni e possibili alimenti surgelati all'origine è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale di servizio.

For any information concerning products, allergies and deep-frozen products, please ask our F&B personnel the related list.