



## Menu Risto&Bistrot

Dalle 19.00 alle 21.30      *From 7 p.m. to 9.30 p.m.*

### VELOCE CON GUSTO

Pinsa Misurina con formaggio di malga, speck e funghi

*Pinsa with mountain cheese, speck and mushrooms (1,6,7)*

euro 15

Pinsa bianca con salsiccia, mozzarella e cimette di rapa

*Pinsa with sausage, mozzarella cheese and turnip (1,6,7)*

euro 15

Cristallo Burger con pane ai semi, burger di Angus, pancetta, cheddar, pomodoro, insalata

*Bun with Angus burger, bacon, cheddar, tomatoes and salad (1,6,7,11)*

euro 16

Dobbiaco, formaggio alla piastra con funghi e polenta

*Grilled cheese with mushrooms and polenta (7)*

euro 16

### INSALATA... SALAD

Caesar Salad, insalata, scaglie di grana, pollo piastra crostini e salsa Caesar

*Salad, grana cheese, grilled chicken, croutons and Caesar sauce (1,4,7)*

Euro 15

### DALL'ORTO... SOUPS

Zuppa del giorno 

*Daily soup*

euro 10

### DALLA CUCINA ... PASTA, MEAT AND FISH

Casunziei alle rape rosse con burro e semi di papavero 

*Homemade Ampezzo ravioli with red turnips served with butter. (1,3,7)*

euro 12

Lasagna al ragù... 'Gratinate'

*Lasagna with meat sauce... 'Gratinate' (1,3,7,9,12)*

euro 12



Ravioli al brasato con la sua salsa

Braised ravioli with "brasato" sauce (1,3,7,9,12)

euro 12

Primo del giorno

Pasta of the day

euro 12

Pastin alla griglia con rostli di patate

"Pastin" grilled sausage with potatoes pie

euro 16

Tagliata di manzo alla plancia con patate arrosto

Beef Tagliata with roasted potatoes

euro 22

Salmon Steak con finocchi in salsa di limone e salsa teriyaki

Salmon Steak with fennel in lemon sauce and teriyaki sauce (4,6,11,12)

euro 20

Secondo del giorno

Main Course of the day

euro 18

DALLA CREDENZA... DESSERT AND FRUIT

Meringata con salsa ai frutti di bosco

Meringata with red fruits sauce (1,3,7)

euro 6

Tiramisu in barattolo

Chef Tiramisù (1,3,7)

euro 6

Tortino al cioccolato fondente con gelato

Molten Dark chocolate cake with ice cream. (1,3,7)

euro 7

Frutta a pezzi in macedonia

Fruit salad

euro 6

Coperto/cover charge euro 2-

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti.

Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica

Vi ricordiamo altresì che nella realizzazione delle nostre creazioni scegliamo ingredienti freschi e surgelati a seconda delle esigenze di reperibilità di mercato.



## INDICAZIONI ALLERGENI

### AVVISO IMPORTANTE

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti.

Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg / l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

#### ALLERGEN DIRECTORY

#### IMPORTANT NOTICE

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients.

Please find here below the corresponding legends.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
2. Shellfish and derivate
3. Eggs and derivate
4. Fish and derivate
5. Peanuts and derivate
6. Soy and derivate
7. Milk and derivate (including lactose)
8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
9. Celery and derivate
10. Mustard and derivate
11. Sesame seeds and derivate
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg / l identified as SO<sub>2</sub>
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based produ cts

## GRILL BISTROT

Tomahawk di maiale gr 500 con patate al forno **euro 22**

*Pork Tomahawk gr 500 with roasted potatoes*

Costata di manzo 500/550 gr. per con patate al forno **euro 29**

*Rib of beef 500/550 gr. with roasted potatoes*

Vino consigliato- Wine degustation

Nebbiolo Langhe Funsu Cascina Cà Rossa Bot. Euro ~~33~~**30**- al calice/ by the glass euro **7**-

