

VALLE DI CADORE

la Suite

RISTORANTE | PIZZERIA

*La Nostra Filosofia è quella di condividere
la ritualità della Buona Tavola e i Grandi Prodotti del nostro territorio,
di coniugare la qualità della laboriosa pazienza e fatica dei nostri produttori..*

*Abbiamo capito che la Semplicità è difficile, ma anche,
che è bello Esaltare un grande Prodotto senza modificarlo o privarlo della sua essenza*

*La Nostra Speranza è quella di far conoscere attraverso i nostri piatti
la cultura della nostra terra e della nostra tradizione*

e di trasmettere emozioni da ricordare !!!!



Degustazione Cadorina

Tagliere di salumi e formaggi della Tradizione Cadorina

Casunzei all'Ampezzana saltati al burro fuso e ricotta affumicata

Spezzatino di Cervo con polenta

Strudel di mele con crema alla vaniglia

40,00 €

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 . **All'occorrenza certi prodotti potrebbero essere surgelati /congelati**



Antipasti

Tartare di manzo a modo tuo
15,00

Strudel di verdura su crema di formaggi di malga
11,00

Baccalà mantecato all'olio extra vergine
con petali di polenta e fiori essiccati
11,00

Souté di cozze con crostini alle erbe
12,00

Carpaccio di cervo profumato alle bacche di ginepro
su radicchio marinato al ginepro
15,00



Primi piatti

Casunziei alle rape rosse
con burro fuso e ricotta di malga affumicata
11,00

Risotto ai porcini
13,00

Zuppa di cipolla con crostini erbe aromatiche di bosco
10,00

Linguina allo scoglio
16,00

Tagliatella al ragù di selvaggina
12,00

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 . **All'occorrenza certi prodotti potrebbero essere surgelati /congelati**



Secondi piatti

Spezzatino di cervo su crema di polenta
17,00

Stinco di agnello al forno con patate alla suite
18,00

Tagliata di manzo su letto di rucola e scaglie di grana
19,00

Zuppetta di pesce con crostini
17,00

Baccalà in umido su crema di polenta
17,00

Selezione di formaggi locali con le mostarde
14,00



MARGHERITA

6,00

Pomodoro, fior di latte

MARINARA

5,00

Pomodoro, aglio, origano

4. STAGIONI

9,00

Pomodoro, fiordilatte, olive, carciofi, funghi,
Prosciutto cotto

NAPOLI.

8,00

Pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi

4 FORMAGGI

8,00

Pomodoro, fiordilatte, 3 tipi di formaggi

TREVISANA

9,00

Pomodoro, fiordilatte, radicchio, porchetta,
bovis

CALZONE CLASSICO

8,00

Pomodoro, fior di latte, cotto, funghi,

VEGETARIANA

9,00

Pomodoro, fior di latte, peperoni, melanzane,
zucchine, cipolla, pomodorini

ITALIA

10,00

Pomodoro, bufala, pomodorini, basilico

NOSTROMO

9,00

Pomodoro, fiordilatte, tonno, capperi, cipolla
rossa

DIAVOLA

8,00

Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante,
peperoni al forno

BURRATA

10,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo,
burrata

PIANDEVAL

10,00

Pomodoro, fiordilatte, rucola, bresaola, grana

SAN MARTINO

11,00

Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante,
olive taggiasche, cipolla Tropea

MONTANARA

10,00

Pomodoro, fiordilatte, Lentiai, salsiccia,
porcini

STRACCIATELLA

10,00

Pomodoro, stracciatella, pomodorini,
crema di rucola

CARTUFOLA

11,00

Fiordilatte, porchetta, cartufola,
pomodori secchi, bovis



SUITE

12,00

Pomodoro, fiordilatte, lardo, noci, miele ,
scaglie di grana

DOLOMITI

12,00

Pomodoro, fior di latte, sopressa , radicchio
marinato, formaggio delle Dolomiti

VALLESINA

11,00

Pomodoro, fior di latte, pancetta, patate al
forno e noci

4. SALUMI

13,00

Pomodoro, fiordilatte, crudo, speck, sopressa ,
coppa

ALLOSCOGLIO

14,00

Pomodoro, fiordilatte, frutti di mare

DUBIEA

12,00

Pomodoro, fiordilatte, brie, patate al forno ,
speck

SANDIONISIO

12,00

Pomodoro, fiordilatte, porcini, brie, rucola,
pomodorini , bresaola

PELMO

10,00

Pomodoro, gorgonzola , noci , rucola e mele

DAMOS

12,00

Fiordilatte, Zucca, porcini , ricotta affumicata,
salsiccia

TRE CIME

12,00

Fiordilatte, pomodori secchi , coppa,
stracciatella , crema di rucola

SORAPIS

11,00

Bufala, noci, speck di del Cadore, porcini

LA RUSECCO

12,00

Bufala, prosciutto crudo, porcini, ricotta
affumicata

COLMAO

12,00

Pomodoro, stracciatella, pomodorini ,
acciughe, cartufola (topinambur)

CRISTALLO

11,00

Pomodoro , fiordilatte, speck, cipolla, grana in
cottura

SAN ROCCO

15,00

Pomodoro, fiordilatte, carpaccio di cervo ,
radicchio marinato, stravecchio e olio al
ginepro

ALVEARE

12,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo,
scaglie di stravecchio, miele

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 . All'occorrenza certi prodotti potrebbero essere surgelati /congelati



Dalla Nostra Cantina alcune idee

Antipasti

Trento Doc Brut Ferrari	30,00
Prosecco extra Dry Bortolomiol	24,00
Pinot grigio dell'Alpago tenuta Marco Levis	28,00
Pinot nero rivisitato cantina Gianni Tessari	25,00 €
Champagne Castelnau Reserve	60,00 €

Primi Piatti

Ribolla Gialla cantina Villanova	22,00
Pinot nero rivisitato cantina Gianni Tessari	25,00
Lugana Doc cantina Santa Sofia	24,00
Valpolicella Classico cantina Santa Sofia	22,00

Secondi piatti

Lagrein Riverva tenuta Erste-Neue	32,00
Pinot nero tenuta Erste-Neue	24,00
Ripasso Superiore della Valpolicella	28,00
Teroldego Doc cantina Endrizzi	25,00

