

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 Speck del Cadore
con rafano, cartufola e cetriolini burro di malga

Casunziei all'Ampezzana saltati al burro fuso e ricotta affumicata

Spezzatino di Cervo con polenta

Strudel di mele con crema alla vaniglia

45,00 €

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

Sformatino di zucca violina con cialda di speck croccante su fonduta di formaggi di malga

10,00

Insalatina tiepida con indivia ai ferri,
chicche di pere, noci e scaglie di Piave

12,00

Selezione di formaggi delle Dolomiti con confetture

14,00

Carpaccio di cervo profumato alle mele
all'olio Evo su letto di misticanza

15,00



Primi piatti

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

Zuppa del giorno
11,00

Pacchero ai porcini, chicche di zucca
su fonduta di taleggio
13,00

Tagliatella al ragù bianco 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

Suittiamo

Pastin, polenta di storo, porcini, formaggio alla piastra,
17,00

Picatine di cervo laccato ai frutti rossi e aceto balsamico e la sua polenta
21,00

Tagliata di manzo ai petali di Piave
con cappuccio viola e cumino
19,00

Gulasch di cervo con quenelle di polenta
17,00

Baccalà in umido e la sua polenta
18,00



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, pastin, porcini

STRACCIATELLA

10,00

Pomodoro, stracciatella, pomodorini,
crema di rucola

CARTUFOLA

11,00

Fiordilatte, porchetta, cartufola,
pomodori secchi, bovis



SUITE

12,00

Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola,
speck del Cadore, noci, miele

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

CHECK

12,00

Pomodoro, fiordilatte, asparagi, uovo ,
pancetta, olio al tartufo

DUBIEA

12,00

Pomodoro, fiordilatte, brie, patate al forno ,
speck

SAN DIONISIO

12,00

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

COSTA PIANA

11,00

Pomodoro, fiordilatte, coppa , asparagi,
formaggio di capra

ANTELAO

12,00

Fiordilatte, brie , lardo delle Dolomiti ,
radicchio marinato, noci

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 ,
accughe, cartufola (topinambur)

CRISTALLO

12,00

Pomodoro, pastin ,patate al forno,
bufala ,pomodori secchi , ricotta affumicata

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