

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 per Bambini

Pasta corta al pomodoro o ragù

8,00

La Nostra Cotoletta con patatine Dippers

14,00

Il nostro Hamburger con patatine Dippers

10,00

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 sottoposti al processo di abbattimento.**



Antipasti

Carpaccio di H Angus marinato ai profumi di montagna con dressing di rosmarino accompagnato con pomodorini confit e frutto del capperone
13,00

Insalatina tiepida con Indivia ai ferri, crudità di pere, scaglie di Piave e croccante alle noci
11,00

Selezione di formaggi delle Dolomiti con confetture
14,00

Tagliere di speck della tradizione Cadorina e cetriolini e crema di Rafano
Con schiacciata con rosmarino e sale
10,00



Primi piatti

I Nostri Casunziei alle rape rosse
con burro fuso, ricotta di malga affumicata e semi di papavero
12,00

Zuppa del giorno
10,00

Pacchero artigianale alla crema di cipolla stufata
12,00

I Nostri canederli
su crema di zucca e laccati alla fonduta di formaggi di malga e chips di speck
con spolverata di fiori di campo essiccati
13,00

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 sottoposti al processo di abbattimento.**



Secondi piatti

Il Nostro Suittiamo

Salsiccia di cervo, Dobbiaco alla piastra,
Radicchio di Treviso grill su polentina morbida
18,00

Lombo di cervo ai frutti rossi e aceto balsamico di Modena
e la sua polenta
22,00

Tagliata di manzo selezionato
con cappuccio viola e semi di cumino
19,00

Panino d'Inverno

Pane fatto in casa, Hamburger di Fassona 200 g, pancetta, radicchio di
Treviso grill, scaglie di Piave, maionese al pomodoro
accompagnato da chips Dipper

17,00

Contorni di stagione 6,00 €



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

9,00

Pomodoro, fiordilatte, 3 tipi di formaggi

TREVISANA

10,00

*Pomodoro, fiordilatte, radicchio, porchetta,
bovis*

CALZONE CLASSICO

8,00

Pomodoro, fior di latte, cotto, funghi,

VEGETARIANA

10,00

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

VALLE

12,00

*Pomodoro, bufala, pomodorini, pancetta,
crema di zucca*

9,00

*Pomodoro, fiordilatte, tonno, capperi,
cipolla rossa*

DIAVOLA

9,00

*Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante,
peperoni al forno*

BURRATA

12,00

*Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo,
burrata*

PIAN DE VAL

11,00

*Pomodoro, fiordilatte, rucola, bresaola,
grana*

SAN MARTINO

11,00

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

MONTANARA

12,00

*Pomodoro, fiordilatte, formaggio Dobbiaco,
porcini, salsiccia di cervo*

STRACCIATELLA

10,00

*Pomodoro, stracciatella, pomodorini,
crema di rucola*

CARTUFOLA

11,00

*Fiordilatte, porchetta, cartufola,
pomodori secchi, bovis*

NOSTROMO

SUITE

13,00

*fiordilatte, gorgonzola, pere, noci, prosciutto
crudo e spolverata di pepe nero*

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 ,
lardo*

MONTE RITE

12,00

*Fiordilatte, crema di zucca, ricotta fresca,,
speck in cottura e porcini*

DUBIEA

12,00

*Pomodoro, fiordilatte, brie, patate al forno ,
speck*

SAN DIONISIO

13,00

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

COSTA PIANA

12,00

*Pomodoro, fiordilatte, sopressa , olive
taggiasche, pomodori secchi,*

MONTANEL

12,00

*Pomodoro, fiordilatte, formaggio Dobbiaco,
lardo di Sauris rosmarino, capuccio viola, noci*

TRE CIME

12,00

*Fiordilatte, pomodori secchi, lardo,
stracciatella , crema di rucola*

SORAPIS

12,00

Bufala, noci, speck di del Cadore, porcini

LA RUSECCO

12,00

*Bufala, prosciutto crudo, porcini, ricotta
affumicata*

COL MAO

12,00

*Pomodoro, stracciatella, pomodorini ,
acciuoghe, cartufola (topinambur)*

CRISTALLO

13,00

*Pomodoro, lardo ,patate lesse, bufala
,pomodori secchi , ricotta affumicata*

SAN ROCCO

13,00

*Pomodoro, fiordilatte, salsiccia di cervo ,
papate lesse capuccio viola*

ZOVAL

13,00

*Pomodoro, fiordilatte, lardo , radicchio di
Treviso, Piave a scaglie, gocce di Balsamico*

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 sottoposti al processo di abbattimento.**

Supplementi da 1,00 € a 4,00 € (impasto senza Glutine)



Dalla Nostra Cantina alcune idee

al Calice.

Trento Doc Brut.....7,00

Prosecco extra Dry o Brut4,00

FranciaCorta10,00

Vino Bianco: Ribolla Gialla, Pinot Bianco, Friulano, Pfefferer moscato
5,00

Vino Rosso: Valpolicella Classico, Lagrein, Pinot Nero, Refosco, Merlot,
Cabernet, Teroldego,
6,00

Vino della Casa Rosso e Bianco

1/4 5,00 1/2l 8,00. 1L 14,00

Vino Prosecco

1/4 6,00 1/2l 9,00. 1L 18,00

La Nostra selezione di Birre:

Dolomiti Pills da 0,2 o 0,4 da 3,00 // 5,00

Dolomiti Rossa da 0,2 o 0,4. da 3,50 // 6,00

Dolomiti Non Filtrata da 0,2 o 0,4. da 3,50 // 6,00

Holgarden Bianca da 0,2 o 0,4. da 3,50 // 6,00

Birra Analcolica, Birra Senza Glutine da 4,00

Dessert della tradizione fatti in casa da 5,00 a 7,00

Coperto 3,00 €