

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

10,00

La Nostra Cotoletta con patatine Dippers

14,00

Il nostro Hamburger con patatine Dippers

12,00

Coperto 3,00 €

**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*

Tortino ai porcini su crema di formaggi di malga chips di speck

12,00

Carpaccio di H Angus marinato ai profumi di montagna con  
dressing di rosmarino e lime con cartufola del cadore

15,00

### Composizione Estiva

bufala , fichi secchi, pomodorini, gocce di lampone e crumble di puccia al  
lardo su letto di misticanza

13,00

Selezione di formaggi delle Dolomiti con confetture

14,00

Speck della tradizione Cadorina e cetriolini e crema di Rafano su  
schiacciatina croccante

12,00



## *Primi piatti*

Tagliatella al ragù di cervo

14,00

I Casunziei alle erbe di Montagna con burro fuso e ricotta di malga  
affumicata

12,00

Zuppa del giorno

11,00

I Nostri Canederli  
con funghi Porcini spadellati, laccati alla fonduta di taleggio ecialda di speck

14,00

Fusillone al ragù bianco di maialino da latte e finferli con glassa al  
Valpolicella Classico

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:

Pastin nostrano, formaggio Dobbiaco porcini su polentina morbida

18,00

Lombo di cervo con finferli e riduzione di Pinot Nero dell'Alpago  
e la sua polenta

22,00

Il nostro Uovo all'occhio e speck croccante,  
con patate saltate e polenta

15,00

Millefoglie di manzo con scaglie di Piave su letto di rucola e una delicata  
riduzione all'aceto balsamico al miele

19,00

Panino d'Estate:

Pane fatto in casa, Hamburger di Fassona 200 g, pancetta, zucchine grill,  
scaglie di Piave, salsa bernese accompagnato da chips Dipper

18,00

Contorni di stagione da 4,00 al 6,00 €



*MARGHERITA*

6,00

*Pomodoro, fior di latte*

*MARINARA*

5,00

*Pomodoro, aglio, origano*

5. *STAGIONI*

10,00

*Pomodoro, fiordilatte, olive, carciofi, funghi,  
Prosciutto cotto, pomodori secchi*

*NAPOLI.*

9,00

*Pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi*

*4 FORMAGGI*

10,00

*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*

*ESTIVA*

12,00

*Pomodoro, bufala, pomodorini, fichi secchi e  
prosciutto crudo*

*NOSTROMO*

10,00

*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*

12,00

*Pomodoro, fiordilatte, rucola, bresaola,  
grana*

*SAN MARTINO*

12,00

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

*MONTANARA*

12,00

*Pomodoro, fiordilatte, formaggio Dobbiaco,  
porcini, pastin nostrano*

*STRACCIATELLA*

10,00

*Pomodoro, stracciatella, pomodorini,  
crema di rucola*

*CARTUFOLA*

11,00

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



*SUITE*

13,00

*fiordilatte, gorgonzola, miele, 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*

*mix SALUMI*

15,00

*Pomodoro, fiordilatte, crudo, speck, sopressa,  
pancetta, porchetta*

*MONTE RITE*

12,00

*Fiordilatte, speck in cottura, rucola, feta*

*DUBIEA*

12,00

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

*FRESCA*

13,00

*Stracchino, pomodorini, acciughe, olive  
verdi, crema di rucola*

*COSTA PIANA*

12,00

*Pomodoro, fiordilatte, porchetta, funghi misti  
Rucola e gocce di balsamico*

*TARLEGA*

12,00

*Pomodoro, bufala, tonno, feta, olive  
taggische, cipolla di Tropea*

*PELMO*

13,00

*Fiordilatte, pomodori secchi, pancetta,  
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*

13,00

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

*CRISTALLO*

13,00

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

*SAN ROCCO*

13,00

*Pomodoro, fiordilatte, pastin, patate lesse  
cappuccio viola*

*ZOVAL*

13,00

*Pomodoro, fiordilatte, uovo, speck, patate  
saltate, cipolla*

**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)**



### *Voglia di Dolci !!!*

Una ricca selezione di dolci fatti in casa, chiedi al nostro Staff di consigliarti la  
selezione migliore . da 4,50 € a 8,00 €

*La soddisfazione dei nostri ospiti per noi è molto importante*, quindi è

Imprescindibile accontentare anche coloro che non bevono una bottiglia per intero.  
Selezione di vini al calice che in questo momento è anche in fase di ampliamento.

Il vino deve affiancare, mai superare, quella che è l'identità e la filosofia della cucina.

Da 3,50 € a 8,00 €

Vino della Casa Rosso e Bianco

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

Vino Prosecco extra Dry Valdobbiadene

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

La Nostra selezione di Birre:

Dolomiti Pedavena Pills da 0,3 o 0,5 l da 0,3 o 0,5 l da 3,50 // 6,00

Dolomiti Rossa da 0,3 o 0,5 l da 0,3 o 0,5 l da 4,00// 6,00

Dolomiti Non Filtrata da 0,3 o 0,5 l da 0,3 o 0,5 l da 4,00 // 6,00

Birra Senza Glutine 4,00

Bibite da 3,50

Acqua Naturale/frizzante 0,70 L 3,00



