

Solo a Pranzo - Only at Lunch time

Panino Pizza Semplice / Simple Warm Pizza Sandwich *(1,7)

Pomodoro fresco, Mozzarella, Basilico,
Patate fritte, Salsa rosa

Fresh Tomato, Mozzarella Cheese, Basil, French fries, Cocktail Sauce
€ 9,00

Panino Pizza Sfizioso / Warm Fanciful Pizza Sandwich *(1,7)

Pomodoro fresco, Mozzarella Bufala, Rucola, Crudo San Daniele,
Patate fritte, Salsa rosa

Fresh Tomato, Bufala Cheese, Rocket salad, San Daniele Raw ham,
French fries, Cocktail Sauce
€ 11,00

Panino Pizza Manzo / Warm Beef Pizza Sandwich *(1,7)

Hamburger di Manzo Irlandese, Pomodoro, Lattuga, Mozzarella,
Patate fritte, Salsa rosa

Irish Beef Burger, Tomato, Lettuce, Mozzarella, French fries, Cocktail Sauce
€ 15,00

Dal Forno / From the oven

Pizza Crudaiola *(1, 7)

Pomodoro DOP, Fiochetti di Burrata Borgoluce, Pomodorini e Rucola
Tomato, Burrata Cheese Borgoluce, Cherry tomatoes and Rocket Salad
€ 13,00

Pizza Montanara *(1, 7, 8)

Mozzarella, Zucca arrostita al Rosmarino, Pastin Bellunese,
Ricotta affumicata e pesto di Cavolo Nero

Mozzarella Cheese, roasted Pumpkin with Rosemary, Pastin sausage from
Belluno, smoked Ricotta and black Cabbage pesto
€ 14,00

Pizza Rustica *(1, 5, 7)

Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Noci e Spinacini Crudi

Mozzarella Cheese, Speck, Gorgonzola Cheese, Walnuts
and raw young Spinach
€ 14,00

Pizza Capricciosa *(1, 4, 7)

Pomodoro DOP, Mozzarella Fior di latte, Carciofi trifolati, Porcini a lamelle,
Prosciutto cotto alla Brace

DOP Tomato, Fior di latte Mozzarella, sautéed Artichokes, sliced Porcini
mushrooms,
grilled cooked Ham
€ 15,00

Pizza Gustosa *(1, 2, 4, 5, 7)

Pomodoro DOP, Pomodorini, Acciughe del Cantabrico, Nduja di Spelinga e
Burrata a fine cottura

Tomato DOP, cherry Tomatoes, Nduja, Cantabrico's Anchovies and
Burrata Cheese at the end of cooking
€ 16,00

Pizza Mediterranea *(1, 4, 7)

Pomodoro DOP, Mozzarella, Feta Greca, trancio di Tonno Rosso scottato,
Olive Taggiasche e Lime

Tomato DOP, Mozzarella Cheese, Greek Feta, Seared fresh Red Tuna,
Olives and Lime
€ 16,00

Pizza Cortina 2026 *(1,7)

Pomodoro DOP, Mozzarella, Rucola,

Carpaccio di Filetto di Manzo e Tartufo, Scaglie di Parmigiano
Tomato DOP, Mozzarella cheese, Rocket, Beef Carpaccio and Truffle and
Parmesan cheese flakes
€ 17,00

Antipasti / Starters

Crema di Mais molino Stien con Radicchio tardivo scottato all'Aceto balsamico
e Guanciale croccante* (7)

Stien's mill Corn cream with red Chicory from Treviso in balsamic vinegar sauté
and Crispy Guanciale bacon
€ 15,00

Tagliere di Eccellenze del territorio con Formaggi e mostarde* (7)

Local Excellence chopping board and Cheeses with Mustard
€ 17,00

Sandwich di Lingua di vitello arrostita e scaloppa di Foie-gras con Mele caramellate ed
aspetro ai frutti di bosco

Roast Veal tongue sandwich and Foie-gras escalope with caramelized Apples
and Berries sour sauce
€ 18,00

Tartare di Ricciola su crema di burrata affumicata, crudité di Carciofo violetto e
Mela Granny Smith, maionese di Planchon e chips di riso Venere soffiato * (4,5)

Amberjack tartar on smoked Burrata cheese cream, violet Artichokes and
Granny Smith Apple crudité with Plankton Mayonnaise and Venus rice chips
€ 20,00

La Fassona Piemontese battuta a coltello con finto Tartufo d'Uovo
Biologico cotto a 65°, su midollo di Manzo e foglie di Cappero Marinato* (1, 3, 5, 6)
Piemontese Fassona beef Tartar with Truffle of Organic
Egg cooked at 65°, on beef marrow and Marinated Caper leaves
€ 20,00

Carciofo: creme caramel, crudité, hamburger, e alla Giudua* (1, 2, 5, 7)

Artichokes: creme caramel, crudité, hamburger and Giudua style
€ 20,00

Primi / First Courses

Vellutata di Fagioli di Lamon con tortelli di farina di Riso con ripieno
di Trippa e polvere di Limone nero *(5)

Lamon Beans velvety with rice flour Tortelli stuffed
with Tripe and black Lemon powder
€ 17,00

Linguine Monograno spadellate alle tartare di Tonno Belfago, Lime,
Menta, Burrata e Katsuobushi* (1, 2, 4, 7)

Single-grain Linguine sautéed with Belfago tuna tartare, Lime,
Mint, Burrata cheese and Katsuobushi
€ 22,00

Fiori di pasta fresca alla Ricotta di Pecora e Arancio
con zuppeta di Astice e Finocchio *(1, 2, 3, 4, 7, 9)

Homemade fresh pasta with Sheep ricotta cheese and Orange
with Lobster and Fennel soup
€ 23,00

Strigoli di Patate alla farina di Pere, Cacio, Pepe e Tartufo* (1, 3, 5)

Potato Strigoli with Pears flour, Pecorino cheese, Pepper and Truffle
€ 25,00

Perle di risaia mantecate al pesto di Cavolo nero tartare di Cervo
e crumble alle Nocciole *(7, 8, 9)

Risotto creamed with black Cabbage pesto, Venison tartar and Hazelnut crumble
€ 16,00 per persona (min. 2 pers).

Secondi / Main Courses

Stinco di Vitello cotto 16 ore a Bassa Temperatura con Patate all'Ampezzana
e Radicchio Tardivo Brasato *(1, 3, 7, 9)

Veal shank cooked 16 hours at low temperature with Ampezzana
Potatoes and stuffed Treviso Red Chicory
€ 30,00 per persona (min. 2 pax)

Carré d'Agnello marinato al Sommacco con humus di Zucca *(5, 6, 10)

Sumac herb Marinated Rack of Lamb on Pumpkin humus
€ 28,00

Costoletta di Cervo riduzione al Teroldego spuma di Sedano rapa
composta di Rape rosse e Zenzero con budino di Mais *(7)

Venison rib with Teroldego red wine reduction, Celery foam, Beetroot
and Ginger marmalade and Corn pudding
€ 33,00

Chateaubriand e le sue guarnizioni gastronomiche con salsa Bernese (min. 2 pax) *(5, 7)

Chateaubriand with its gastronomic Garnishes and Bearnaise sauce
€ 40,00 per persona (min. 2 pax)

Anatra glassata all'agrodolce piccante cotta nel fieno con giardino di Verdure *(5)

Duck caramelized in sweet and sour sauce cooked in hay with Vegetable bouquet
€ 35,00

Pescato del giorno: al forno o al Sale € 6,00 l'etto

Catch of the Day: Baked or in crust of Salt € 6,00 per hectogram

Dolci / Desserts

Sorbetto all'Hugo

Hugo Sorbet
€ 6,00

Strudel di Mele tiepido con Gelato alla Cannella * (1, 3, 7, 8)

Warm Apple Strudel with Cinnamon ice-cream
€ 8,00

Tiramisu' classico al Caffè con Savoiard artigianali *(3,7)

Classic Coffee Tiramisu with homemade Savoiard biscuits
€ 8,00

Parfait alla Zucca e Yuzu con gelato alla Liguirizia e crumble alla Nocciola *(3, 7, 8)

Pumpkin and Yuzu parfait with Licorice ice cream and Hazelnut crumble
€ 10,00

Le consistenze del cioccolato: Bonnet, Macaron, Sacher, Gelato e Mousse *(1, 3, 7, 8)

Chocolate texture: Bonnet, Macaron, Sacher, Ice cream and Mousse
€ 10,00

Cremoso all'Arachide salato e cioccolato con croccante di Frutta secca *(1, 2, 3, 5, 7, 8)

Mousse of salted Peanuts and Chocolate with crunchy dried Fruit
€ 10,00

Cocco e non solo... *(1, 3, 7)

Coconut and more...
€ 10,00

La selezione di Formaggi del territorio con
le nostre Marmellate e Biscotti salati * (1, 3, 7, 10)
Selection of local Cheeses with homemade Jams and savory Biscuits
€ 12,00



Gentile Cliente,

nel rispetto del reg. 1169/2011 troverà qui di seguito la tabella sulle diverse tipologie di
allergeni. Alcuni di essi sono contenuti all'interno del nostro Menù. I numeri in rosso
indicati sui singoli piatti corrispondono agli allergeni contenuti nella portata.

Dear Guest,

In compliance with reg. 1169/2011 please find below the different types of allergens.
The red numbers near every dish refer to the allergens contained in the dishes served.

*	ITALIANO	ENGLISH
1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, spelled, kamut, and all their by-products
2	Crostacei e prodotti derivati	Crustaceans and products based on shellfish and all their by-products
3	Uova e prodotti derivati	Eggs and and their by-products
4	Pesce e prodotti derivati	Fish and products based on fish
5	Arachidi e prodotti derivati	Peanuts and peanut-based products
6	Soia e prodotti derivati	Soy and soy-based products
7	Latte e prodotti derivati	Milk and dairy products (lactose included)
8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
9	Sedano e prodotti derivati	Celery and products based on celery
1	Senape e prodotti derivati	Mustard and mustard-based products
0		
1	Semi di sesamo e prodotti derivati	Sesame seeds and sesame seeds-based products
1	Antidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
2		
1	Lupino e prodotti a base di lupino	Lupine and lupine-based products
3		
1	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluscs and products based on molluscs