

Inverno 2018/2019

DALLA NOSTRA CUCINA

ABBINAMENTI SUGGERITI

SELEZIONE DI SALUMI DELLA VALPOLICELLA CON LA NOSTRA GIARDINIERA ALL'AGRO (suggerito per 2 pax) <i>Consigliamo: Conte Federico, Toar</i>	18
SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA LESSINIA CON GELATINA ARTIGIANALE DI CAMPOFIORIN (suggerito per 2 pax) <i>Consigliamo: Moxxé, Brolo di Campofiorin</i>	18
VELLUTATA DI ZUCCA, ORZO PERLATO E RICOTTA AL FUMO <i>Consigliamo: Pian del Griso, Bonacosta</i>	12
BIGOLI AL TORCHIO CON RAGÙ D'ANITRA AL GRANDARELLA E GREMOLADA DI AGRUMI <i>Consigliamo: Vign'Asmara, Grandarella</i>	14
RISOTTO MANTECATO AL COSTASERA CON SCAGLIE DI MONTE VERONESE (minimo 2 pax) <i>Consigliamo: Costasera, Corbec</i>	16
TOMINO FONDENTE CON RADICCHIO ARROSTITO, NOCI E GOCCE DI MOSTO COTTO SEREGO ALIGHIERI <i>Consigliamo: Passo Doble, Mas'Est Marzemino</i>	14
INSALATONA DI FINOCCHIO, ARANCE E OLIVE GARDESANE CON PETALI DI TROTA AFFUMICATA <i>Consigliamo: Passo Blanco, Fojaneghe</i>	16
FILETTO DI MANZO CON SPECK CORTINA, PATATE SALTATE E RIDUZIONE AL TOAR <i>Consigliamo: Toar, Vaio Armaron</i>	27
FILETTO DI CERVO, POLENTINA MORBIDA, CARCIOFO FRITTO E COMPOSTA DI MIRTILLO ROSSO E MEZZANELLA <i>Consigliamo: Riserva Costasera, Mezzanella</i>	27
PATATE ARROSTITE	5
VERDURE ALLA GRIGLIA	6
INSALATA MISTA	5



PER I PICCOLI OSPITI

MACCHERONCINI AL POMODORO/RAGÙ	7
COTOLETTA CON PATATE FRITTE	14

DOLCI FATTI IN CASA

IL TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE	6,5
FOCACCIA DI MELE, FICHI E NOCI CON CREMA ALLA CANNELLA	6,5
DELIZIA ALL'ANGELORUM CON PERE CANDITE E CROCCANTE DI CIOCCOLATO	6,5
SBRISOLONA DI RISO VIALONE NANO ALLA GRAPPA DI AMARONE	8

In abbinamento ai nostri dessert vi consigliamo:

*Valdobbiadene: Superiore di Cartizze, Reciotti: Angelorum, Casal dei Ronchi, Mezzanella Amandorlato
Grappe: Grappa di Amarone, Grappa Mezzanella*

DRINKS

Acqua Naturale Panna	750 ml	3,5
Acqua Frizzante San Pellegrino	750 ml	3,5
Soft Drinks		3,5
Succhi di frutta		3,5
Aperol Spritz / Campari Spritz		4,5

DIGESTIVO DELLA CASA

Elisir di Amarone e zenzero	5
-----------------------------	---

CAFFETTERIA

Caffè espresso Pellini Top	1,5
Decaffeinato	2
Orzo Tostato	2,5
Cappuccino	2

Utilizziamo prodotti a "chilometro zero" e biologici ogni qualvolta ci è possibile. Per esigenze di mercato, per preservare la qualità o per rispettare la nuova normativa sanitaria sui prodotti ittici, alcuni articoli vengono conservati a -18°C. Nei nostri piatti si possono trovare tracce di allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011.

Vi preghiamo di comunicare prima dell'ordine eventuali intolleranze affinché prontamente possiamo trovare un'alternativa che possa soddisfare le Vostre esigenze. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio. Restiamo a disposizione per ogni particolare necessità.



Col Druscié, 1778 m - 32043 Cortina d'Ampezzo - BL

Partenza da Via dello Stadio, 12 - prima fermata della funivia Freccia nel Cielo

Tel. +39 0436 862372 - Cell. +39 333 9172058 - mail: masicortina@freccianelcielo.com - www.masiwineexperience.it

