



### **Menu Tipico Fassano (all. 1-3-7-9)**

Il duetto di canederli allo speck e al formaggio locale "Cher de Fascia"  
con burro spumeggiante

I bocconcini di capriolo in salmì serviti con polenta e funghi misti trifolati

Il nostro strudel della tradizione accompagnato  
con salsa leggera alla cannella

**€ 26,00**

### **Das Fassatal Menu (all. 1-3-7-9)**

Duo aus Speck und Käse "Cher de Fascia" Knödeln, serviert mit schaumiger Butter

Rehragout mit Polenta und gemischten Pilzen

Unser Hausgemachter Strudel mit einer leichten Zimtsoße

**€ 26,00**

### **Fassa Valley Menu (all. 1-3-7-9)**

Smoked ham bread and "Cher de Fascia" cheese dumpling (Canederli)  
served with butter

Venison ragout with polenta and mixed mushrooms

Apple strudel with cinnamon sauce

**€ 26,00**

**Coperto € 1,00**

**Service € 1,00**

**HOTEL LADINA HOLIDAY \*\*\* - Fam. Riz**

**CAMPITELLO – VAL DI FASSA Tel. 0462-750501 - [www.hotelladina.it](http://www.hotelladina.it)**



## **Per Iniziare..I Nostri Antipasti – Vorspeisen – Starters**

### **Il tagliere di salumi tipici e formaggi locali con mostarda di cipolle marinate al Teroldego Rotaliano (all. 7-10)**

Gemischter Aufschnitt des Fassa Tals und gemischte Käse mit roten Zwiebeln Senf in Teroldego Wein

Mixed cold cuts from Fassa Valley and local cheeses accompanied with a preserve of onions marinated in Teroldego wine

**X 1 € 15,00 o X2 € 28,00**

### **La selezione di formaggi dei nostri caseifici, accompagnati con mostarda di cipolle marinate al Teroldego Rotaliano e miele (all.7-10)**

Käseauswahl des Fassatal mit roten Zwiebeln Senf und Honig

Choice of cheese from Fassa Valley with red onions mustard and honey

**X 1 € 16,00 o X2 € 32,00**

### **Il carpaccio di salmone marinato con finocchi e arancia (all.4-10)**

Marinierter Lachs carpaccio mit Fenchel und Orange

Marinated Salmon carpaccio with fennel and orange

**€ 18,00**

### **Il carpaccio di carne salada con rucola e petali di Trentingrana (all.7)**

Carne Salada (Bündner Fleisch) mit Rauke Salat und Parmesan Käse

Carne Salada (dry salted meat) with rocket salad and parmesan cheese

**€ 15,00**

### **Caprese con perline di mozzarella condita con olio extra vergine d'oliva (all.7)**

Caprese mit Mozzarella-Perlen, frische Tomaten und Olivenöl

Caprese with Mozzarella-pearls, fresh tomatoes and extra virgin olive oil

**€ 10,00**

## **I Primi Piatti** – Ersten Kurse - First courses

**I tipici strangolapreti trentini con burro aromatizzato alla salvia e petali**

**di Trentin Grana (all.1-3-7)**

*Typische kleine Spinatknödel mit Salbei Butter und Trentin Parmesan splitter  
Spinach dumplings with flavored butter and cheese flakes*

€ 11,00

**Il duetto di canederli allo speck e formaggio "Cher de Fascia" serviti con burro spumeggiante (all.1-3-7)**

*Speck und Käse "Cher de Fascia" Knödeln mit schaumiger Butter  
Canederli duet consisting of dumplings made in two different ways with smoked ham and  
"Ciampedel de Fascia" cheese seved with foaming butter*

€ 12,00

**Le tagliatelle fatte in casa saltate con funghi porcini (all.1-3-9)**

*Blandnudeln mit Steinpilzen  
Pasta with wild mushrooms*

€ 13,00

**Le pappardelle fatte in casa spadellate con ragù di capriolo (all.1-3-9)**

*Hausgemachte Pappardelle (rustikale Bandnudeln) mit Rehragout  
Home-made large tagliatelle with venison ragout*

€ 16,00

**La zuppa d'orzo alla Ladina (all.1-9)**

*Gerstensuppe – Barley soup*

€ 9,00

**I classici canederli della tradizione in brodo (all.1-3-7-9)**

*Knödel (Canederli) in Brühe – Bread and bacon dumplings (Canederli) soup*

€ 9,00

**Il minestrone di verdure (all.9)**

*Gemüse Suppe – Vegetable soup*

€ 9,00

**La zuppa di gulasch**

*Gulasch Suppe – Goulash soup*

€ 12,00

## **I piatti più importanti** – Hauptgerichte - Main courses

### **Il filetto di branzino ai ferri con verdure di stagione (all.4)**

Filet aus Seebarsch gegrilltes mit Saison Gemüse

Grilled sea bass filet with Vegetable Season

€ 18,00

### **La frittura di gamberi e calamari (all.1-2-4)**

Frittiert of Krabben und Calamari

Fried shrimps and squids

€ 22,00

### **Lo stinco di maialino al forno servito con polenta storese (all.1-9)**

Schweinshaxe in Ofen gebacken mit Polenta

Baked shank of pork knuckle served with polenta

€ 16,00

### **Il filetto di manzo steccato alla pancetta accompagnato da verdure alla griglia**

Rinderfilet gegrillt mit Speck und Gemüse gegrillt

Beef filet grilled with Bacon and grilled vegetables

€ 28,00

### **La tagliata di manzo, su letto di rucoletta selvatica con scaglie di Trentingrana (all.7)**

Rinderfleisch geschnitten mit Rauke Salat, Parmesan Käse

Beef tagliata (grilled and cut into slices), on a bed of wild rocket leaves with

Trentingrana cheese shavings

€ 20,00

### **I bocconcini di capriolo in salmì, serviti con polenta e funghi misti trifolati (all.1-9)**

Rehragout mit Polenta und gemischten Pilzen

Venison ragout with polenta and mixed mushrooms

€ 19,00

### **La polenta storese con formaggio di malga fuso e funghi misti trifolati (all.1-7)**

Polenta mit warme Käse und gemischten Pilzen

Polenta with melted cheese and mixed mushrooms

€ 16,00

### **Il petto di pollo impanato con patate fritte (all.1-3)**

Panierte Hähnchenbrust mit Pommes frites

Breaded chicken breast with French fried potatoes

€ 14,00

### **Costine di maiale al forno con salsa barbecue e patate dippers (all.1-9)**

Baked pork ribs with barbecue sauce and potato dippers

Gebackene Schweinerippchen mit Barbecue-Sauce und Potato Dippers

€ 18,00



### **I contorni** – Beilage - Side dishes

<b>L'insalata mista</b> - Gemischte Salat – Mixed salad	€ 5,00
<b>Le verdure grigliate</b> - Gemüse vom Grill – Grilled Vegetables	€ 8,00
<b>I funghi misti trifolati</b> – Gemischte Pilzen – Mixed mushrooms <b>(all.9)</b>	€ 6,00
<b>Le patatine fritte</b> – Pommes frites – French fried potatoes <b>(all.1-3)</b>	€ 4,00
<b>Le patate saltate</b> – Brat Kartoffeln – Sautéed potatoes	€ 5,00

### **Le insalatone di Stagione** – Frische Salat - Bis fresh Salad

#### **L'insalatona Golosa (all.7-8-10)**

( insalata – pere – mandorle – gorgonzola – melograno )

( Salat – Birnen – Mandeln – Gorgonzola – Granatapfel)

( salad pears – almonds – gorgonzola – pomegranate)

€ 13,00

#### **L'insalatona Delicata (all.8)**

( insalata – arance – carote – finocchi - noci )

(Salat –Orangen – Karotten – Fenchel – Walnüsse)

(Salad - Oranges - carrots - fennel - walnuts)

€ 12,00

### **IL MENU' dei BAMBINI!** – Kindern Menu - Children Menu

#### **Pasta al pomodoro o al ragù + Fettina ai ferri e patatine fritte + Pallina di gelato +Bibita piccola (all.1-6-7)**

Nudeln mit Tomaten/Bolognese Sauce + gegrillte Fleisch mit Pommes frites + Eis + kleines Getränk

Pasta with tomato/bolognese sauce + grilled escalope with french fries + ice cream+ small drink)

€ 15,00

## **E per finire...la nostra Pasticceria - Dessert**

### **La coppa di gelato misto artigianale (all. 6-7)**

*Gemischtes Eis – Mixed ice cream*

### **Il sorbetto alla mela verde o al limone (all.7)**

*Sorbet aus grünem Apfel oder Zitrone – Green apple or lemon sorbet*

€ 4,00

### **La panna cotta con zenzero, salsa ai lamponi e miele di castagno (all.7)**

*Panna cotta mit Ingwer, Himbeersauce und Kastanienhonig*

*Panna cotta with ginger, raspberry sauce and chestnut honey*

€ 7,00

### **La gustosa crema catalana (all.3-6-7)**

*Katalanische Creme – Catalan cream (burnt cream)*

€ 6,00

### **La macedonia di frutta fresca a pezzettoni**

*Frische Obst- Salat – Fresh fruit salad*

€ 5,00

### **Lo strudel della tradizione accompagnato con salsa alla cannella (all.1-3-7-8)**

*Apfelstrudel mit Zimt Sauce – Apple strudel with cinnamon sauce*

€ 6,00

### **Il semifreddo al croccantino con salsa Mou (all. 3-7-8)**

*Knuspriges Halbgefrorenes mit Mou-Sauce – Crunchy parfait with Mou sauce*

€ 8,00

### **Il nostro tiramisù con crema soffice al mascarpone (all.1-3-7)**

*Tiramisu*





€ 6,00

### **Il gelato alla vaniglia con lamponi caldi (all.6-7)**

*Vanille Eis mit warmen Himbeeren – Vanilla ice cream with warm raspberries*

€ 6,00

## ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

<b>1</b>		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<b>2</b>		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
<b>3</b>		<b>UOVA</b> e prodotti derivati.
<b>4</b>		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
<b>5</b>		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
<b>6</b>		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
<b>7</b>		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
<b>8</b>		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis</i> L.), <b>nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>noci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>noci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>noci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), <b>noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>noci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e <b>prodotti derivati</b>
<b>9</b>		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
<b>10</b>		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
<b>11</b>		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
<b>12</b>		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .
<b>13</b>		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
<b>14</b>		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

**GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI**

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI