



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

€ 28,00

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

€ 28,00

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

€ 28,00

Coperto € 1,00

Service € 1,00

HOTEL LADINA HOLIDAY * - Fam. Riz**

CAMPITELLO – VAL DI FASSA Tel. 0462-750501 - 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 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

€ 16,00

La mozzarella alla caprese condita con olio extra vergine d'oliva e basilico (all.7)

Caprese Mozzarella mit frische Tomaten, Olivenöl und Basilikum

Caprese Mozzarella with fresh tomato, olive oil and basil

€ 12,00

I Primi Piatti – Ersten Kurse - First courses

I tipici spetzler di spinaci con panna e speck trentino (all.1-3-7)

*Typische Spinatspätzler mit Rahm und Trentin Speck
Small Spinach dumplings with cream sauce and bacon*

€ 13,00

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 served with foaming butter*

€ 12,00

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

*Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen
Homemade tagliatelle with wild mushrooms*

€ 14,00

Le pappardelle all'uovo spadellate con ragù di capriolo (all.1-3-9)

*Pappardelle (rustikale Bandnudeln) mit Rehragout
Large tagliatelle with venison ragout*

€ 17,00

Dalla zuppiera - Suppe – Soup

Il minestrone di verdura (all.9)

Gemüse Suppe – Vegetable soup

€ 10,00

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

Speck knödeln in Brühe- Bread and bacon dumplings soup

€ 10,00

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

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

Le costine di maiale al forno con salsa barbecue e patate dippers (all.1-9)

Gebackene Schweinerippchen mit Barbecue-Sauce und Kartoffen Dippers

Baked pork ribs with barbecue sauce and potatoes dippers

€ 18,00

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

€ 22,00

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

€ 20,00

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

I contorni – Beilage - Side dishes

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| L'insalata mista - Gemischte Salat – Mixed salad | € 4,00 |
| Le verdure grigliate - Gemüse vom Grill – Grilled Vegetables | € 10,00 |
| I funghi misti trifolati – Gemischte Pilzen – Mixed mushrooms (all.9) | € 6,00 |
| Le patatine fritte – Pommes frites – French fried potatoes (all.1-3) | € 4,50 |
| Le patate saltate – Brat Kartoffeln – Sauteed potatoes | € 6,00 |

Le insalatone di Stagione – Frische Salat - Bis fresh Salad

La Golosa (all.1)

(insalata verde – pomodori – carote – mais – petto di pollo grigliato e cubettini di pane tostato)
 (grüner Salat - Tomaten - Karotten - Mais - gegrillte Hähnchenbrust und geröstete Brotwürfel)
 (green salad - tomatoes - carrots - corn - grilled chicken breast and toasted bread cubes)

€ 15,00

La Montanara (all.7)

(insalata verde – cappuccio – speck – julienne di mela – uvetta - formaggio "cher de Fascia")
 (Grüner Salat - Kohl - Speck - Apfeljulienne - Sultaninen - 'cher de Fascia' Käse)
 (green salad - cabbage - bacon - apple julienne - sultanas - 'cher de Fascia' cheese)

€ 14,00

La Leggera (all.7-4)

(insalata verde – pomodori – carote – mais – mozzarella e tonno)
 (grüner Salat - Tomaten - Karotten - Mais - Mozzarella und Thunfisch)
 (green salad - tomatoes - carrots - corn - mozzarella and tuna)

€ 14,00

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

€ 15,00

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)



E per finire...la nostra Pasticceria - Dessert

La coppa di gelato misto artigianale

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 al pino mugo con caramello salato (all.7)

Panna cotta mit Latschenkiefir und gesalzenem Karamell

Panna cotta with Mountain pine and salted caramel

€ 7,00

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

Katalanische Creme – Catalan cream (burnt cream)

€ 7,00

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 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)

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