

SHOW COOKING AREA

PIATTI FREDDI

ANTIPASTO TIROLESE

Speck, formaggio morbido "Bela Badia" e formaggio semistagionato, cetrioli e cren
13

CAPRESE

Mozzarella di bufala e pomodori cuore di bue
12

TESTINA DI VITELLO

Cipolle in agrodolce e canederli pressati
14

INSALATE

Selezione di verdure
6 / 9,5 / 13

ZUPPE

ZUPPA D'ORZO

Orzo perlato, carota, patate, sedano, cipolla, prosciutto affumicato e erba cipollina
9

MINISTRONE DI VERDURE

Verdure di stagione
9

ZUPPA DI GULASCH

Carne di manzo, paprika e patate
11

PASTA E FAGIOLI

Taglierini e fagioli cannellini
11

CANEDERLI IN BRODO

Pane, uova, latte, cipolla rosolata, speck e brodo di carne
11

PRIMI PIATTI

Tutte le nostre paste sono fatte in casa trafilate in bronzo con semola di grano duro e uova

AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Prezzemolo fresco e pane croccante

12

CARBONARA

Guanciale croccante, uova e pecorino

14

AMATRICIANA

Guanciale, aceto di vino bianco e pomodoro

13

4 FORMAGGI

Panna, formaggi freschi e stagionati

14

FUNGHI E SALSICCIA

Funghi saltati in padella, prezzemolo e salsiccia fresca

14

LASAGNE

Sfoglia di pasta all'uovo, ragù e besciamella

13

SECONDI PIATTI

STINCO

Birra scura, cotto al forno e finocchi gratinati

20

COSTINE DI MAIALE

Salsa di senape e fondo di carne, patate al cartoccio e panna acida

19

CONIGLIO ALLA CACCIATORA

Olive, rosmarino, salvia, pomodori secchi e cavolo nero saltato in padella

19

CLASSICI

WÜRSTEL

Würstel affumicato, crauti e patate

14

SALSICCIA

Salsiccia e patate fritte

14

UOVA SPECK PATATE E FORMAGGIO

Uova, speck del maso, patate arrostiti e formaggio Tibert filante

20

COTOLETTA + PATATE FRITTE

Cotoletta di vitello e patate fritte

20

POLENTA FUNGHI E FORMAGGIO PIASTRATO

Polenta 8 file, salsa di funghi e formaggio Tibert filante

20

DOLCI

TIRAMISÙ

Mousse al mascarpone, savoiardi e caffè arabica 100%

8

BAVARESE 3 CIOCCOLATI

Cioccolato bianco, al latte e fondente selezione Valrhona

8

MOUSSE DI YOGURT E FRUTTI ROSSI

Yogurt altoatesino e frutti rossi macerati

8

LINZER TORTE

Biscotto di nocciola e spezie con marmellata di mirtilli rossi

7

SACHER TORTE

Biscotto al cioccolato e marmellata di albicocca

6

STRUDEL CON CREMA ALLA VANIGLIA

Pasta frolla, mela, uvetta, pinoli e crema alla vaniglia Madagascar

7

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

Frutta fresca di stagione

8

TARTELLETTA

Pasta frolla, crema pasticcera e frutta

6

CHEESE CAKE

Biscotto digestive, cremoso di ricotta e formaggio spalmabile

6

PANETTONI

Al Piz Boè vi presentiamo tre grandi lievitati che produrremo tutto l'anno per la loro bontà.
Lievitazione con pasta madre e prodotti selezionati e raccolti in Alta Badia

ROOTS

Panettone Mela Rouge Uvetta Pinoli e Cannella

By Diego Poli

Il panettone ti avvolge in un profumo di cannella e pinoli tostati, con il suo sapore leggermente speziato arricchito da mela Rouge, candite e uvetta

28

LUYANTA

Panettone Mirtillo Rosso Cioccolato Bianco e Abete

By Diego Poli

Una versione dedicata ad un frutto tipico di queste zone, il mirtillo rosso. La dolcezza del cioccolato bianco accompagna il burro balsamico all'abete di nostra produzione

28

KELINA

Panettone Cioccolato e Olivello Spinoso

By Diego Poli

Come sempre il nostro ristorante regala gusti decisi e ben riconducibili. Dal Perù un cioccolato fondente al 70% con profumi di nocciola tostata e panna fresca si legano perfettamente all'equilibrio di gusto e acidità dell'olivello spinoso

28