

Menu



RISTORANTI

ALBERGO RISTORANTE ALLE CODOLE CANALE D'AGORDO

Proposta € 40,00

Crudo di San Daniele Artigianale con panzanelle, risotto con verdure di stagione (asparagi, funghi, verdure dell'orto in base alla disponibilità), maccheroncini al torchio con ragù di cervo, spalla di vitello con crema al caffè, contorni di stagione, semifreddo.

**I prezzi si intendono comprensivi di bevande (acqua, vino) e caffè.
Una gratuità per l'autista**



CASA ALPINA SACRO CUORE CANALE D'AGORDO - MIN. 40 PERSONE

Proposta 1 - € 26,00

Fettuccine al sugo al capriolo, polenta e spezzatino di manzo, insalata, torta di mele ai frutti di bosco.

Proposta 2 - € 30,00

Antipasto di carne salada in carpaccio con rucola e grana; gnocchetti verdi con speck e gongorzola, capriolo con polenta, strudel di mele.

Proposta 3 - € 30,00

Antipasto con salumi e formaggi di malga; spaetzle speck e funghi; salsiccia con polenta e funghi trifolati; strudel di mele.

I prezzi sono comprensivi di acqua di fonte, vino e caffè.



RISTORANTE PIZZERIA COSTA CANALE D'AGORDO- NON DISPONIBILE DOMENICA

Proposta € 25,00

Primo + secondo + contorno + bevande
(1/4 vino e ½ acqua + dolce + caffè)

Costi aggiuntivi:

Bis di primi + € 3,00

Antipasto di salumi + € 5,00

Proposte di primi piatti:

- Lasagne alla montanara
- Gnocchi di patate alla ricotta affumicata
- Strangolapreti della casa con salsa di datterini e pancetta
- Risotto di stagione
- Tagliatelle ai funghi

Proposte di secondi:

- Arrosto di maiale alle erbe finì*
- Tagliata di manzo al rosmarino*
- Piatto di polenta, funghi, formaggio e pastim
- Goulasch della casa con polenta

*con spinaci saltati o patate al forno o purea di patate



RISTORANTE TABIA' FRAZ.FEDER (CANALE D'AGORDO)

Proposta 1 - € 23,00

Lasagne con ragù di pastim, filone di maiale arrosto con patate e verdura,
dolce da concordare.

Proposta 2 - € 26,00

Rotolo di patate con verdura (spinaci, carciofi, ricotta ed erba cipollina, funghi) e pasta/ lasagne con ragù di cervo, arrosto misto (lonza/ coniglio ripieno con pastim), patate e verdura. Dolce da concordare.

Proposta 3 - € 30,00 (menù degustazione prevede tempi di servizio più lunghi perchè ci sono più portate)

Taglieri misti di salumi e formaggi locali, gnocchi di ricotta fresca alle noci e orzotto con funghi e pastim, polenta, schiz e pastim, dolce da concordare.

Dolci da concordare: strudel di mele, gelato con frutti di bosco, torta Linzer (nocciole e confettura di lamponi), tiramisù alle pere, panna cotta con frutti di bosco.

**I prezzi si intendono inclusivi di bevande (acqua, vino) e caffè.
E' prevista una gratuità ogni 25 paganti**



HOTEL FELICE CAVIOLA (FALCADE)

Proposta 1 - € 27,00

Antipastino di salumi e formaggi tipici, bis di lasagne e risotto (da definire in base alla stagione), stinco di maiale con patate e verdure, strudel di mele.

Proposta 2 - € 22,50

Gnocchi di pane alla Falcadina, arrosto di maiale con patate arrosto e verdure, panna cotta.

I prezzi si intendono comprensivi di acqua, vino e caffè e prevedono una gratuità per l'autista e una per l'accompagnatore

HOTEL STELLA ALPINA FALCADE

Proposta 1 - € 27,00

Antipastino di salumi e formaggi tipici, gnocchi di zucca all'agordina, porchetta fatta in casa con patate fondenti e verdure spadellate, gelato artigianale con macedonia di frutta.

Proposta 2 - € 30,00

Tortino di patate e formaggio agordino con ragù di funghi, lasagne all'ortolana, canederli tradizionali con cappuccio insalata e burro alla salvia, piatto dolomitico con polenta, funghi, Schiz (formaggio fresco locale) e pastim (tipica salsiccia speziata), Pan di Spagna con crema alla vaniglia decorata con frutta fresca.

I prezzi si intendono inclusivi di acqua e vino



ALBERGO RISTORANTE ALPINO FALCADE (PREZZI GARANTITI MIN. 20 PERSONE)

Proposta 1 - € 35,00

Sfogliatina speck e radicchio di treviso, risotto zucca e ricotta affumicata, ravioli di grano saraceno al ragù di capriolo, tagliata al rosmarino, patate al forno e buffet d'insalata, crepes all'arancio

Proposta 2 - € 25,00

Lonza affumicata con insalatina di finocchio e sciroppo al mugo, Lasagnette pesto e taleggio, gnocchi di zucca, cosciotto di vitello, puré di patate, buffet d'insalate, panna cotta con frutti di bosco

I prezzi si intendono comprensivi di acqua, vino e caffè



INFO E PRENOTAZIONI:

FONDAZIONE PAPA LUCIANI ETS

Tel. 0437 1948001 oppure 377 9665237

info@fondazionepapaluciani.com