



VALLE DEL BIOIS

FALCADE
DOLOMITI

ESTATE 2011

le Serate del CUORE

i VENERDI'
Del Gusto

La cucina delle DOLOMITI ti aspetta

nei Ristoranti del Cuore

Appuntamenti

- 8 luglio - Rifugio Capanna Passo Valles
info: +39 0437 599136
- 15 luglio - Ristorante alle Codole - Canale d'Agordo
info: +39 0437 590396
- 22 luglio - Agriturismo Piccola Baita - Sappade
info: +39 0437 590491
- 29 luglio - Ristorante hotel Stella Alpina - Falcade
info: +39 0437 599046
- 02 settembre - Rifugio Flora Alpina - Valfredda
info: +39 0437 599150
- 09 settembre - Ristorante hotel Stella Alpina - Falcade
info: +39 0437 599046

SEGUI IL GUSTO.. SEGUI IL CUORE

Scegli il tuo menù sul sito:

www.falcadedolomiti.it





i menù

Passo Valles

8 luglio

Noce di Trentingrana con calice di Tridentum Brut Trento D.O.C.
Speck della Val di Fiemme e cosciotto di maiale cotto e affumicato con puntarelle di cicoria
Strangolapreti di gamaite con pancetta croccante e burro fuso di malga
Cartoccio aperto di bracioline d'agnello con patate speziate e zucchine grigliate
Torta rustica di fragole e rabarbaro con salsa vaniglia
Vini in abbinamento: Muller Thurgau Simboli Trentino D.O.C. Le Vis; Carmenere Piave D.O.C.
Vigna Dogarina; Moscato giallo Trentino D.O.C. azienda vinicola Tarter
€ 32,00 vini esclusi - € 37,00 con accompagnamento vini

Pomodoro gratinato con lumache della Val Gares al burro aromatico e
fonduta al Formaggio Agordino di malga
Crema di fagioli di Canale con gambero croccante
Ravioli alla ricotta di pecora con ragù di Agnello dell'Alpago e porcini
Lombetto di cervo in farcia di porcini
Tortino Rustico al cioccolato con sorbetto ai frutti di bosco
€ 45,00 (vini a parte)

Alle Codole

15 luglio

Piccola Baita

22 luglio

Torta dolomia con salsa al formaggio dolce profumato all'anice
Timballo d'orzo con pastim e gamaite su crema di fagiolo di Lamon
Mezzelune alla farina integrale con patate corneta porcini e speck croccante
Bocconcini di vitello stufati al latte con spuma di patate e verdure glassate
Quenelle di ricotta fresca di malga al cacao amaro con piccoli frutti e mentuccia selvatica
€ 32,00 con accompagnamento vini

Spuma di formaggio Val Biois e finferli
Tris di formaggi "Latteria di vallata" con borragine croccante e composta di cipolle rosse
Crema di ortiche e patate
Pappardelle di grano saraceno con sugo di cervo
Medaglione di cinghiale con cappella di porcino grigliata e tortino di patate roasty
Dessert del cuore: Tortino di mele con salsa alla cannella
Vini in abbinamento della cantina Cà La Bionda della Valpollicella
€ 40,00 con accompagnamento vini

Stella Alpina

29 luglio

Flora Alpina

02 settembre

Crema di zucca e fagioli di Lamon con pancetta croccante
Ravioloni di mais sponcio al capriolo con finferli spadellati al burro di malga
Filettino di maiale in crosta al formaggio d'alpeggio con verdure di stagione
Carrè di cervetto al pino mugo con purè di sedano rapa de Pian de Cros
Canederli di ricotta e papavero su salsa vaniglia e frutti di bosco
€ 45,00 con accompagnamento vini

Carpaccio di cervo marinato con cestino di formaggio stagionato e verdure in agrodolce
Fagottini ripieni di pastim su specchio di vellutata di spinaci selvatici
Farro mantecato ai chiodini e speck croccante
Carrè di maialino da latte in crosta d'erbe con millefoglie di ortaggi
Dessert del cuore: Semifreddo alla zucca e amaretti
€ 37,00 con accompagnamento vini

Stella Alpina

09 settembre