



BAITA PRÀ SOLÌO
SAN VITO DI CADORE

La tradizione non è semplicemente un patrimonio ereditato, ma qualcosa che deve continuare ad esistere nella nostra coscienza

Seguiamo la tradizione, le stagioni, le nostre emozioni e il nostro istinto



BAITA PRÀ SOLÌO
SAN VITO DI CADORE

Antipasti

Speck, burro e cetrioli € 12

speck del caseificio Piccolo Brite, burro della latteria Cortina e cetriolini



Lardo di Sauris € 13

crostoni di pane , lardo di Sauris, radicchio di montagna sott' olio



Insalatina tiepida € 13

con radicchio di Treviso al vapore e lardo croccante

Sformatino di zucca € 10

con fonduta di formaggio Piave stravecchio



Tagliere di formaggi del caseificio Piccolo Brite

con mostarde € 14

(i formaggi variano in base alla disponibilità del caseificio)





BAITA PRÀ SOLÌO

SAN VITO DI CADORE

Primi piatti

Gli gnocchi di Baita Prà Solìo, fatti con le patate del nostro orto:



-con burro fuso, formaggio grana e semi di papavero € 11

-alla zucca, con ricotta affumicata e burro fuso € 12

-al ragù di cervo € 13

I canederli di Tito €12

tris di speck, misto di formaggi e rape rosse serviti su letto di cavolo cappuccio e conditi con burro fuso e formaggio grana



Casunzei € 12

ravioli di pasta fresca ripieni di rape rosse conditi con burro fuso, formaggio grana e semi di papavero



Pappardelle al ragù di cervo € 13

pasta fresca all'uovo e ragù di cervo tagliato al coltello



Pasta alla cipolla € 12

linguine con sugo di cipolla stufata



Ravioli di patate € 13

ripieni di ricotta dell'azienda agricola Talamini e noci, conditi con cipolla croccante e polvere di arancia





BAITA PRÀ SOLÌO
SAN VITO DI CADORE

Secondi piatti

Il coniglio “in tecia” di Nina € 16

*la ricetta di come lo preparava la nonna, al vino bianco con erbe aromatiche
(con polenta di Storo o patate saltate)*



Hamburger di cervo € 18

*pane al sesamo, radicchio di Treviso al vapore, formaggio di Dobbiaco,
maionese al rosmarino, patate al forno*



Goulash di guancia di vitello € 20

(con polenta di Storo o patate saltate)



Bracioline di agnello profumate al timo € 28

(con polenta di Storo o patate saltate)



Piatto Prà Solìo

il piatto della casa, un classico della cucina di montagna:

salsiccia nostrana, formaggio di Dobbiaco alla piastra,

polenta di Storo e patate alla cadarina con speck e ginepro € 17,50



Coperto con pane fatto in casa, puccia e grissini del Panificio Ghedina

interno € 3

terrazza € 2,50



BAITA PRÀ SOLÌO

SAN VITO DI CADORE

Dolci

Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi € 6,50



Il nostro strudel di pasta frolla con mele e uvetta € 6
con panna o salsa alla vaniglia



Vino consigliato: Torchiato di Fregona € 5

Ricordo d'infanzia

Salame di cioccolato fondente e biscotti con panna € 5,50



Vino consigliato: Moscato rosa € 6

Tortino al cioccolato con cuore morbido € 6,50
con panna o salsa alla vaniglia



Vino consigliato: Moscato rosa

Torta del giorno € 5,50



BAITA PRÀ SOLIÒ
SAN VITO DI CADORE

A fine pasto

Cioccolato fondente extra accompagnato dalla nostra selezione di rum e whisky

RUM

Navy island Jamaica XO réserve € 7

Reimonenq agricòle Guadeloupe
réserve 7 anni € 12

Cihuatàn El Salvador
legacy blend €10

Cubaney exquisito XO Rep.
Domenicana € 10

Origini Belize Travellers 13 anni € 12

WHISKY

Talisker 10 anni single malt
Skye Island € 7

Oban 14 anni single malt
Scozia € 8

Lagavulin 16 anni single malt
Islay Island €10

Nikka from the barrel blended
Giappone €10

Gin & Tonic € 10

Gin: Brooklyn - Sipsmith

Crea il tuo gin!

Gin Puro Bonaventura Maschio + botaniche spray a scelta
(erbe aromatiche, agrumi, spezie, floreale)



BAITA PRÀ SOLÌO
SAN VITO DI CADORE

Legenda degli allergeni



Uova e derivati



Frutta a guscio e derivati



Latte e derivati



Gluten free



Glutine e cereali contenenti glutine



Vegetariano