



BAITA PRÀ SOLÌO
TERRITORIO E TRADIZIONE

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

Vogliamo raccontare l'amore per la nostra terra, per le persone e le tradizioni.

Cerchiamo di lavorare il più possibile con prodotti del nostro territorio, andando a ricercare l'eccellenza e la sostenibilità nel modo in cui vengono lavorati.

I nostri fornitori ci piace definirli collaboratori, in quanto contribuiscono con il loro lavoro a portare avanti le nostre idee e i nostri valori.

Coltiviamo il nostro orto, dal quale ricaviamo patate, che utilizziamo per gran parte dell'anno per gli gnocchi e qualche ortaggio che ci accompagna prevalentemente durante l'estate.

Per questo ci definiamo custodi della tradizione, ricercatori di sapori autentici e difensori dell'artigianalità.

Speriamo che qui, immerso nella natura, Tu possa dare ristoro a corpo e anima.

Le nostre collaborazioni

Speck e formaggi caseificio “Piccolo Brite”, Cortina d’Ampezzo

Formaggi di capra az.agricola Sanwido, San Vito di Cadore

Uova “LUOVO dalle Dolomiti”, Limana

Conserve “Alta quota in conserva” , Cortina d’Ampezzo

Olio “Tenuta l’Armonia”, Montecchio Maggiore (VI)

Farina “Mulino Terre Vive”, Rossano Veneto (VI)

Conigli az.agr. Oscar Colussi, Vodo di Cadore (BL)

Mele e patate az.agr. Curto Mara, Cesiomaggiore (BL)



Antipasti

Speck, burro e cetrioli

Speck del caseificio Piccolo Brite, burro e cetriolini € 13



SPECK COTTO

Speck cotto al vapore, insalata di finocchio e salsa senape € 12



Baccalà mantecato

con crostini di pane e julienne di zucchine € 13



FLAN DI PATATE

con salsa di stracchino stagionato del caseificio Piccolo Brite e crumble di speck € 10



I formaggi

Selezione di formaggi del caseificio Piccolo Brite e dell'azienda agricola Sanwido, con le confetture di Alta quota in conserva (i formaggi variano in base alla disponibilità del caseificio) € 15





Primi piatti

GLI GNOCCHI DI BAITA PRÀ SOLÌO, FATTI CON LE PATATE DEL NOSTRO ORTO:



Gnocchi di patate e rape rosse su fonduta di stracchino stagionato del caseificio Piccolo Brite € 13



Gnocchi di patate al ragù di cervo tagliato al coltello € 13

I CANEDERLI DI TITO

Tris di speck, misto di formaggi e rape rosse serviti su letto di cavolo cappuccio e conditi con burro fuso e formaggio grana €12



I casunziei

Ravioli di pasta fresca ripieni di rape rosse conditi con burro fuso, formaggio grana e semi di papavero € 13



Pappardelle al ragù di cervo

Pasta fresca all'uovo e ragù di cervo tagliato al coltello € 13



TAGLIOLINI RUSTICI PANE E CIPOLLA

Tagliolini di grano duro Mulino Terre vive, salsa di cipolla bianca a cottura lenta e pane aromatizzato alle erbe € 12





Secondi piatti

IL CONIGLIO "IN TECIA" DI NINA, CON POLENTA O PATATE

La ricetta di come lo preparava la nonna, al vino bianco ed erbe aromatiche € 19



Burger di cervo

con patata ripiena e salsa allo yogurt € 19



Goulash di guancia di vitello con polenta di Storo € 20



PIATTO PRÀ SOLÌO

Un classico della cucina di montagna: salsiccia nostrana, formaggio alla piastra, polenta di Storo e patate alla cadorina con speck e ginepro € 17



LUOVO

Uova bio di Limana all'occhio di bue su crema di patate, cialda di parmigiano e grano saraceno, verdure di stagione € 12



Contorni

Polenta di Storo, cucinata sulla stufa a legna come da tradizione € 5



Patate alla cadorina, saltate in padella con speck e bacche di ginepro € 5



Verdura di stagione € 5



Coperto e servizio € 2,00



BAITA PRÀ SOLÌO
TERRITORIO E TRADIZIONE

Dolci

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



Il nostro strudel con mele e uvetta
con panna € 6
con salsa alla vaniglia € 6,50



RICORDO D'INFANZIA

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



Semifreddo nocciole e pino mugo € 6





BAITA PRÀ SOLÌO
TERRITORIO E TRADIZIONE

Legenda degli allergeni



Uova e derivati



Frutta a guscio e derivati



Latte e derivati



Gluten free



Glutine e cereali contenenti glutine



Vegetariano