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.

BAITA PRÀ SOLÌO
TERRITORIO E TRADIZIONE

Le nostre collaborazioni

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

Formaggi di capra az.agricola Sanwido, San Vito di Cadore (BL)

Uova “LUOVO dalle Dolomiti”, Limana (BL)

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

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

Farina “Molino Quaglia” , Vighizzolo d’Este (PD)

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

La lista degli allergeni è può essere consultata chiedendo al personale di sala

BAITA PRÀ SOLÌO
TERRITORIO E TRADIZIONE

Antipasti

SPECK, BURRO E CETRIOLI
Speck del caseificio Piccolo Brite, burro e cetriolini sott'aceto € 14

SELEZIONE DI AFFETTATI DEL PICCOLO BRITE
Speck, pancetta e coppa, con cetriolini sott'aceto € 16

LARDO E RADICCHIO DI MONTAGNA
Crostini con lardo di Sauris e radicchio di montagna sotto'olio € 13

FORMAGGI
Selezione del caseificio Piccolo Brite e dell'azienda agricola Sanwido, con le nostre confetture (i formaggi variano in base alla disponibilità dei caseifici) € 15

BAITA PRÀ SOLÌO
TERRITORIO E TRADIZIONE

Primi piatti

GNOCCHI DI PATATE DEL NOSTRO ORTO E ORTICHE
con burro fuso e ricotta € 13

I CANEDERLI DI TITO
Tris di speck, formaggi e rape rosse serviti su letto di cavolo cappuccio €13

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CERVO
Pasta fresca all'uovo e ragù di cervo tagliato al coltello € 14

CASUNZIEI
Ravioli ripieni di rape rosse conditi con burro fuso,
formaggio grana e semi di papavero € 14

BAITA PRÀ SOLÌO
TERRITORIO E TRADIZIONE

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 € 20

BRACIOLINE DI CERVO
con polenta di Storo € 22

PIATTO PRÀ SOLÌO
Salsiccia nostrana, formaggio alla piastra, polenta di Storo,
patate alla cadorina con speck e bacche di ginepro € 18

PATATE, UOVA E SPECK
Patate saltate, uova bio di Limana all'occhio di bue, speck croccante € 13

Contorni

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

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

Verdura di stagione € 5/7

Coperto e servizio € 2,50

BAITA PRÀ SOLÌO
TERRITORIO E TRADIZIONE

Dolci

VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO
gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi € 6,50

IL NOSTRO STRUDEL
con mele bellunesi e uvetta € 6,50

RICORDO D'INFANZIA
Salame di cioccolato fondente e biscotti con panna € 6

NEL BOSCO
semifreddo al pino mugo e nocciole € 6,50

La lista degli allergeni è può essere consultata chiedendo al personale di sala