



RAMPEÉR

BIRRIFICIO DOLOMITICO

SFIOKÁR 6,6%

4,8 - 6,5 -

Winter Dubbel - Birra dal colore bruno, ricca e intensa con note di frutta matura, spezie, canditi, uva passa e datteri. Ha note torrefatte e lievemente amare

ARLÁRK 6%

5,0 - 7,0 -

American IPA - Birra dorata con un pronunciato aroma e sapore di frutta tropicale, agrumi e ananas

SUN BAIT 6,6%

5,0 - 7,0 -

American Red Ale - Birra rossa ad alta fermentazione caratterizzata dai sapori agrumati e speziati del luppolo e da note di caramello e toffee del malto

GAARDÓN 6%

4,8 - 6,5 -

Rye Stout - Birra scura prodotta con l'utilizzo di malto d'orzo e segale, ha un aroma e sapore ricco con note di cioccolato, caffè e caramello

QUATTRO ASSAGGI CLASSICO

LA NOSTRA SELEZIONE DI 4 BIRRE

9 -

QUATTRO ASSAGGI SPECIALE

SCEGLI LA TUA SELEZIONE DI 4 BIRRE

10 -

DIECI ASSAGGI

SELEZIONE DI 10 BIRRE

22 -



Le Nostre Birre

TIN TAN TON 4,5%

4,0 - 5,5 -

Lager Munich Helles - Birra a bassa fermentazione leggera e beverina, con aroma e sapore di malto

CEF TA LA NIGOLES 5%

4,5 - 6,0 -

Weizen - Birra chiara prodotta utilizzando orzo e frumento, è leggera con note di lievito, malto e piacevoli sentori fruttati di banana matura e lievi aromi di agrumi

ARÉN 4,8%

4,5 - 6,0 -

Pils Ladina - Birra chiara prodotta con luppolo coltivato in Val di Fassa, ha un aroma erbaceo e fresco con un gusto amaro

EL BRENZ DEL BACAN 7,5%

5,5 - 7,5 -

Saison - Birra dorata dal grado alcolico elevato ispirata alle birre belghe contadine, ha aromi che richiamano la frutta matura (pera) e note speziate (pepe)

ESPLORADØR 5%

4,8 - 6,5 -

Citrus Lager - Birra ramata prodotta utilizzando buccia di bergamotto, pompelmo e arancio BIO, ha un sapore fresco, intenso e raffinato

PICOL BECH 5,8%

4,8 - 6,5 -

Rote Bock - Birra rossa a bassa fermentazione di stampo tedesco, ha aromi e sapori che richiamano il caramello, la nocciola e il rabarbaro

DESSERT

Birramisù con Birra Stout Gaardón 8,00

Birramisù with Gaardón Beer (1,3,7)

Strudel di Mele, Salsa alla Vaniglia del Madagascar 8,00

Apple Strudel with Vanilla Cream (1,3,7)

Tartelletta al Cioccolato Dulcey, Praline di Nocciole, Agrodolce di Lamponi 9,00

Dulcey Chocolate Tart, Hazelnuts, Raspberry Sauce (1,3,7,8)

Torta Sacher con Panna 9,00

Sacher Torte with whipped Cream (1,3,7)

Macedonia di Frutti di Bosco alla Camomilla e Balsamico con Gelato 9,00

Berries Fruit Salad, Chamomile and Balsamic Vinegar with Ice Cream (7)

Selezione di Formaggi Locali, Miele, Marmellate e Mostarde 17,00

Local Cheeses Selection, Honey, Jam and Mustards (7)

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Costine di Maiale BBQ marinate alla Birra Sun Bait e Senape, Patate Arrosto, Cappuccio Viola 23,00

Beer and Mustard marinated Pork Ribs, roasted Potato, Purple Cabbage (1,10)

Hamburger di Black Angus, Speck Croccante, Cipolle di Tropea Caramellate, Formaggio Cher de Fascia, Salsa Rampeur, Steak Fries 21,00

Black Angus Hamburger, Crunchy Speck, Caramelised Red Onion, Cher de Fascia Cheese, Rampeur Sauce, Chips (1,7,10)

Burger di Ceci, Cipolle di Tropea Caramellate, Pesto al Cavolo Nero e Mandorle, Vegan Bun, Steak Fries 19,00

Vegan Chickpea Burger with Caramelized Red Onion, Black Cabbage and Almond Pesto, Vegan Bun, Chips (1,8)

Filetto di Trota di Montagna, Crema di Cannellini, Spinaci all'Aglio Nero 25,00

Mountain Trout Fillet, Cannellini Bean Cream, Black Garlic Spinach (4)

Tomahawk di Manzo, Patate Arrosto, Salsa Chimicurri – tagli da 900g a 1.900g 8,50/hg

Beef Tomahawk Steak, Roasted Potato, Chimichurri Sauce – cuts from 900g to 1.900g

Bistecca Rib Eye di Manzo Irlandese 300g, Patate Arrosto, Salsa Chimicurri 35,00

Irish Beef Rib Eye Steak 300g, Roasted Potato, Chimichurri Sauce

Tomino con Verdure alla Griglia 18,00

Tomino Cheese with Grilled Vegetables

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Zuppa del Giorno 12,00

Soup of the Day

Canederli al Formaggio, Burro Nocciola, Salvia e Parmigiano 15,00

Cheese Canederli, Toasted Butter, Sage and Parmigiano (1,3,7)

Tagliatelle fatte in casa ai Funghi Porcini, Erbe di Bosco 16,00

Homemade Tagliatelle with Porcini Mushroom, Forest Herbs (1,3,7)

Fusilloni Monograno Felicetti, Salsa di Gamberi, Pomodorini, Prezzemolo 16,00

Fusilloni Felicetti Pasta with Prawn Sauce, Cherry Tomato, Parsley (1,2)

Gnocchi di Polenta con Ragù di Cervo, Ribes 16,00

Polenta Dumplings with Deer Ragout, Redcurrant (1,3,7)

Spätzle agli Spinaci con Salsa ai Quattro Formaggi e Guanciaie croccante 15,00

Spinach Spätzle with Four Cheeses Sauce and Crunchy Guanciaie Ham (1,3,7)

Porzione Abbondante +30%

Bigger Portion +30%

Pasta senza glutine disponibile su richiesta +€1

Gluten free pasta available upon request +€1

ANTIPASTI

STARTERS

Tagliere di Speck IGP, Salumi e Formaggi Locali 16,00 1 porz 30,00 2 porz 44,00 3 porz

Speck IGP, Cold Cuts and Local Cheese Board (1,7,8,10)

Battuta di manzo 160 g, Scalogno, Erba Cipollina, agrodolce di Finferli, Mayo al Tartufo, Barbabietola 18,00

Beef Tartar 160g with Shallot, Chives, Chanterelle Mushrooms, Truffle Mayo, Beetroot (3,6)

Burratina, Melograno, Pesto al Cavolo Nero e Mandorle 14,00

Small Burrata with Pomegranate, Black Cabbage and Almond Pesto (7,8)

Insalatine e Fiori Selvatici, Fichi Canditi, Noci Pecan, Salsa all'Agave e Senape, Semi di Sesamo e Zucca 14,00

Wild Lettuce and Flowers, Candied Figs, Pecan Nuts, Agave and Mustard Sauce, Sesame and Pumpkin Seeds (8,10,11)

Coperto 2,00

Cover charge