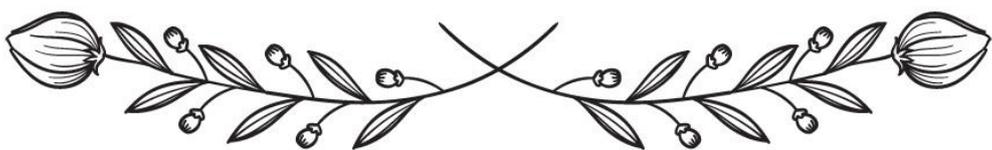
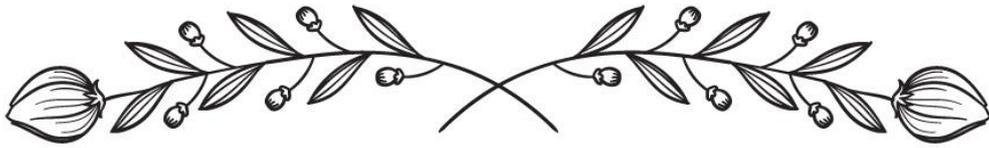


Albergo, Ristorante
e Pizzeria



Krissin





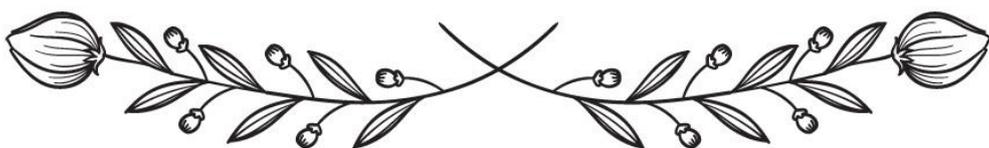
Allergeni: il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

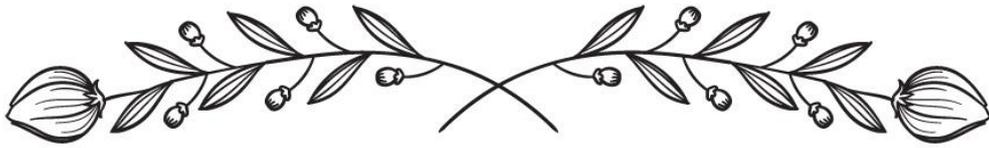
Allegato 2: il pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Prodotti surgelati: alcuni piatti sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine.

Materie prime/prodotti abbattuti in loco: alcuni prodotti freschi di origine animale vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Il coperto ha un prezzo di € 2,50



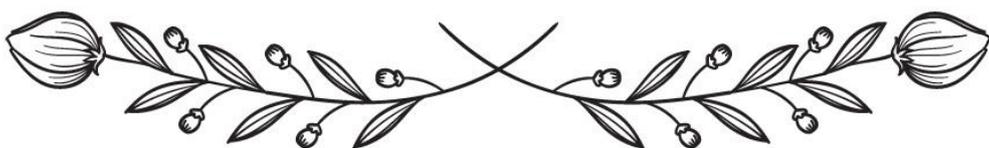


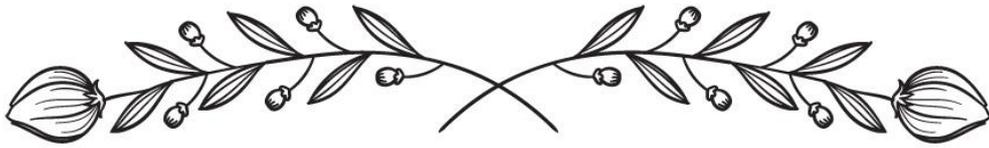
Antipasti

Speck con crostini e cetrioli	€18,00
Bresaola "Primavera" (con pomodorini in glassa al balsamico)	€15,00
Piatto del Malgare (con formaggio latteria, ricotta affumicata, pancetta arrotolata, speck e cren)	€20,00
Salumi assortiti con formaggi	€18,00
Olive all'ascolana	€10,00
Verdure in pastella	€10,00
Prosciutto di cervo con crostini e burro di malga	€20,00

Insalatone

Sfiziosa (con lattuga, pomodori, gamberetti e mozzarella)	€14,00
Greca (con lattuga, pomodori, carote, radicchio, cipolla, olive e grana)	€12,00
Fresca (con lattuga, pomodori, carote, radicchio, tonno e mais)	€12,00
Viennese (con lattuga, pomodori, rucola, wurstel e carciofini)	€12,00
Golosa (con patate lesse, radicchio rosso, carote e formaggio Dobbiaco)	€12,00



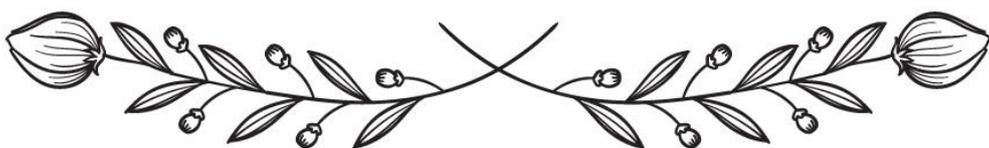


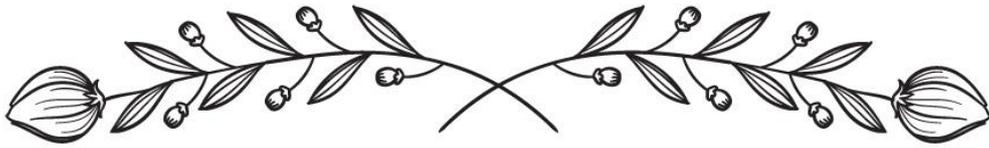
Piatti tradizionali

<i>Pasta e fagioli</i>	€10,00
<i>Canederli in brodo</i>	€10,00
<i>Canederli al burro fuso con ricotta affumicata e grana</i>	€12,00
<i>Casunzei alla Lioro</i>	€14,00
<i>(ripieni di patate e speck, con burro fuso, ricotta affumicata e grana)</i>	
<i>Casunzei</i>	€12,00
<i>(ripieni di patate ed erbe, con burro fuso, ricotta affumicata e grana)</i>	
<i>Frico Carnico</i>	€14,00
<i>(tortino a base di formaggi fusi con patate e cipolle)</i>	

Primi piatti

<i>Zuppa di cipolle con crostini</i>	€12,00
<i>Gnocchetti alla tirolese</i>	€12,00
<i>(con burro fuso, ricotta affumicata e speck)</i>	
<i>Tortelli alla mediterranea</i>	€15,00
<i>(ripieni di verdure, con broccoli, pomodorini, radicchio e pecorino sardo)</i>	
<i>Pappardelle alla boscaiola</i>	€13,00
<i>(con panna e funghi)</i>	
<i>Pappardelle con sugo di capriolo</i>	€14,00
<i>Tortelli Krissin</i>	€14,00
<i>(ripieni di funghi, in crema allo speck)</i>	



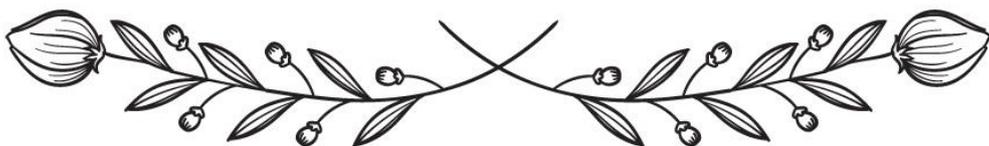


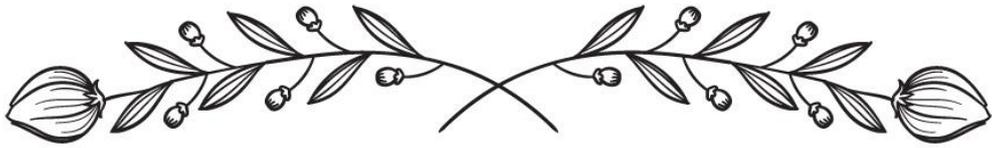
Secondi piatti

Piatto del boscaiolo	€18,00
<i>(con salsiccia, polenta, formaggio Dobbiaco alla piastra e funghi)</i>	
Spezzatino di capriolo e cervo in salmi con polenta	€19,00
Baccalà alla vicentina con polenta	€20,00
Salsicce con polenta	€15,00
Roast-beef all'inglese	€15,00
Scaloppina alla tirolese	€15,00
<i>(con formaggio fuso e speck)</i>	
Formaggio Dobbiaco alla piastra con polenta	€12,00
Scaloppina alla boscaiola	€15,00
<i>(con funghi misti)</i>	
Cotoletta di tacchino alla milanese	€13,00

Contorni

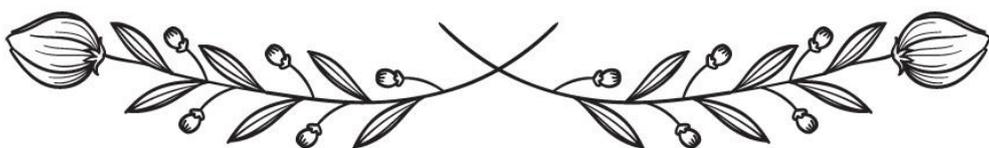
Patatine fritte	€4,00
Patate alla tedesca	€6,00
<i>(saltate in padella con speck)</i>	
Crocchette di patate	€4,00
Patate lesse con prezzemolo	€4,00
Spinaci al burro o all'olio	€4,00
Fagioli con cipolla	€5,00
Misto di verdure cotte al vapore	€6,00
<i>(spinaci, patate, fagiolini, broccoli, carote e cavolfiori)</i>	
Verdure crude miste	€5,00
<i>(radicchio, lattuga, pomodori e carote)</i>	
Peperonata	€5,00
Funghi misti	€6,00

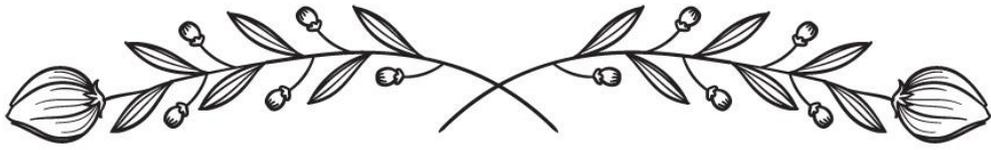




Pizze (per le aggiunte il prezzo può variare da €1,00 a €6,00)

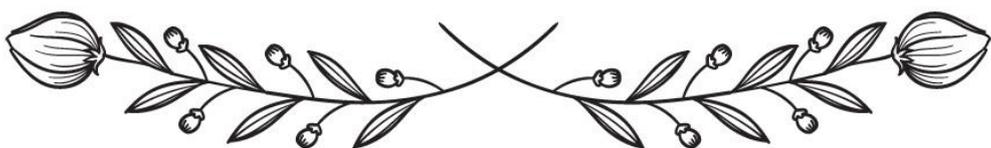
Calzone (p.m.o., prosciutto e funghi) -----	€8,00
Margherita (p.m.o.) -----	€6,50
Marinara (p.o. e aglio in pezzetti) -----	€6,50
Prosciutto cotto (p.m.o. e prosciutto cotto) -----	€7,00
Prosciutto e funghi (p.m.o., prosciutto cotto e funghi) -----	€7,50
Diavola (p.m.o. e salamis piccante) -----	€9,00
Viennese (p.m.o. e wurstel) -----	€7,00
Patatosa (p.m.o. e patatine fritte) -----	€9,00
Austriaca (p.m.o., patatine fritte e wurstel) -----	€10,00
Quattro formaggi (p.m.o. e formaggi misti) -----	€10,00
Napoletana (p.m.o. e acciughe) -----	€9,00
Romana (p.m.o., acciughe e capperi) -----	€9,00
Prosciutto crudo di Parma (p.m.o. e prosciutto crudo di Parma) -----	€12,00
Porchetta (p.m.o. e porchetta) -----	€10,00
Tonno e cipolla (p.m.o., tonno e cipolla) -----	€10,00
Speck (p.m.o. e speck) -----	€10,00
Carciofini (p.m.o. e carciofini) -----	€9,00
Pugliese (p.m.o. e cipolle) -----	€8,00
Capricciosa (p.m.o., prosciutto cotto, funghi, carciofini e acciughe) -----	€9,00
Quattro stagioni (p.m.o., prosciutto, funghi, carciofini e salamis piccante) -----	€9,00
Alle verdure (p.m.o., verdure miste e grana) -----	€11,00
Gorgonzola e radicchio (p.m.o., gorgonzola e radicchio rosso) -----	€12,00
Siciliana (p.m.o., peperoni, acciughe e olive nere) -----	€11,00

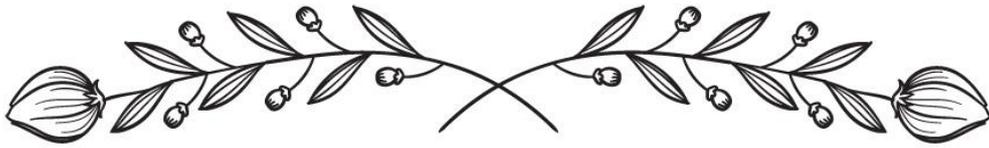




Pizze della casa (per le aggiunte il prezzo può variare da €1,00 a €6,00)

Krissin (p.m.o., wurstel, uovo, funghi, carciofini, prosciutto cotto e acciughe)	€13,00
Cadore (p.m.o., radicchio rosso e soppressa)	€11,00
Comelico (p.m.o., pancetta, peperoni e capperi)	€11,00
Ai porcini (p.m.o. e porcini)	€14,00
Rustica (p.m.o., salsiccia, funghi misti e formaggio locale)	€14,00
Visdende (p.m.o., speck, formaggio locale e porcini)	€15,00
Ghiettona (p.m.o., porchetta e patatine fritte)	€13,00
Peralba (p.m.o., formaggio locale, porchetta e rucola)	€11,00
Saporita (p.m.o., bresaola, rucola e grana)	€12,00
Melanzane (p.m.o., melanzane e grana)	€10,00
Delicata (p.m.o., caciotta e prosciutto crudo di Parma)	€13,00
Stuzzicosa (p.m.o., speck in cottura e gorgonzola)	€13,00
Bufalina (p.m.o., pomodorini e mozzarella di bufala)	€10,00
Montanara (p.m.o., prosciutto di cervo e radicchio rosso)	€15,00
Italiana (p.m.o., mozzarella di bufala, zucchine e grana)	€12,00
Tedesca (p.m.o., pancetta e ricotta affumicata)	€12,00
Piccantina (p.m.o., salamino piccante, melanzane, zucchine e grana)	€12,00
Sostanziosa (p.m.o., patate al forno, pancetta e cipolle)	€14,00
Campagnola (p.m.o., zucchine, radicchio e brie)	€12,00
Dolomitica (p.m.o., speck, rucola e grana)	€12,00
Greca (p.m.o., olive nere, pomodorini e brie)	€11,00
Carnica (m.o., formaggio locale, cipolle e patate lesse)	€11,00





Per i piccoli

Menù Cenerentola €12,00

(pizza piccola, bibita piccola e pallina di gelato)

Menù Remì €14,00

(cotoletta di tacchino alla milanese con patatine fritte, bibita piccola e pallina di gelato)

Menù Heidi €12,00

(wurstel ai ferri con crocchette di patate, bibita piccola e pallina di gelato)

Bevande

Bibita piccola alla spina €2,50

Bibita media alla spina €5,00

Bibita in lattina €2,80

Bottiglia di acqua naturale o frizzante (1000 ml) €3,00

Bottiglia di acqua naturale o frizzante (500 ml) €1,80

Birra piccola alla spina (Hirter bianda, alc. 5% vol, 200 ml) €2,50

Birra media alla spina (Hirter bianda, alc. 5% vol, 400 ml) €5,00

Birra non filtrata in bottiglia (500 ml) €6,00

Birra rossa in bottiglia (330 ml) €4,00

Weissbier in bottiglia (500 ml) €6,00

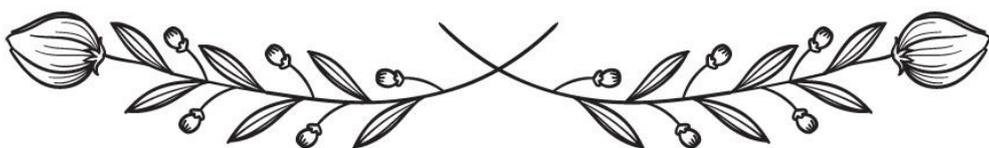
Calice di vino della casa €3,50

Calice di vino in bottiglia D.O.C. a partire da €4,00

1/4 di vino della casa €4,00

1/2 di vino della casa €6,00

Superalcolici a partire da €3,50



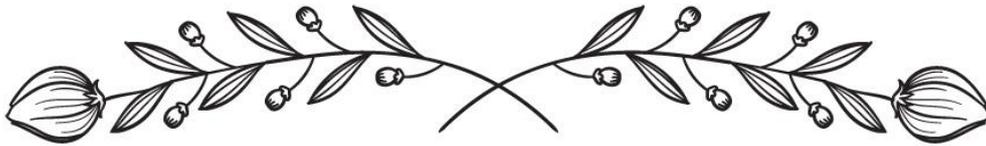
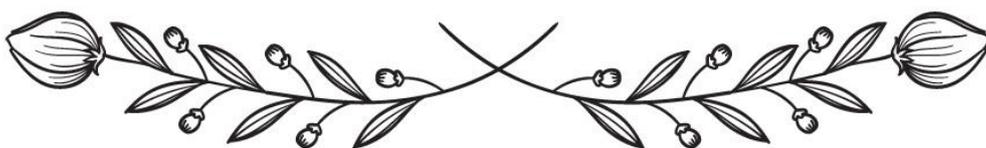


Tabella degli allergeni

	Glutine	Crostacei	Uova	Pace	Arachidi	Soya	Latte	Frutta a guscio	Selene	Sesapo	Sesamo	Anidride solforosa	Lupini	Molluschi
Speck con creatina	Si						Si							
Bresaola Primavera														
Piatto del Molgano	Si						Si			Si		Si		
Salumi con formaggi	Si						Si							
Olivo all'ascellana	Si		Si			Si	Si	Si	Si					
Verduno in pastella	Si		Si				Si							
Preacuita di carne	Si						Si				Si			
Pecorino sardo e miele	Si						Si	Si						
Insalata sfojiana				Si			Si							
Insalata greca							Si							
Insalata fresca														
Insalata viennese	Si													
Insalata galera							Si							
Pasta e fagioli	Si													
Canolenti	Si		Si				Si							
Palerina della nonna							Si							
Casunzi alla Lisa	Si	Si	Si	Si		Si	Si	Si	Si			Si		
Casunzi alle abete	Si		Si				Si							
Frico carnica							Si							
Zuppa di cipolle	Si						Si							
Gnocchetti alla tinola	Si		Si				Si							
Tortelli alla mediterranea	Si						Si							
Pappardelle alla baccicella	Si		Si				Si							
Pappardelle al capriolo	Si		Si				Si							
Tortelli Kissin	Si		Si			Si	Si	Si						



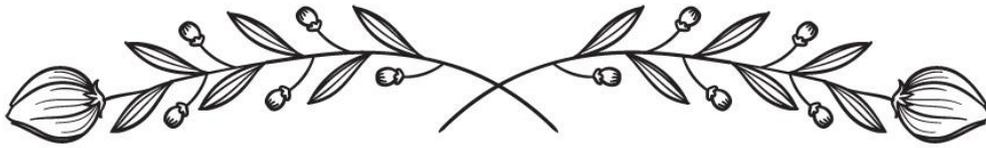


Tabella degli allergeni

	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soya	Latte	Frutta a guscio	Selena	Senape	Sesame	Anidride solforosa	Lupini	Molluschi
Spaghetti carbonara	Si		Si				Si							
Pennette arrabbiata	Si						Si		Si					
Piatto del beccafico	Si						Si							
Capriola e polenta	Si								Si					
Baccalà con polenta	Si	Si	Si	Si		Si	Si		Si					
Salsicce con polenta	Si													
Roast-beef														
Scaloppine	Si													
Cotoletta milanese	Si													
Tacchino ai ferri														
Braciola ai ferri														
Farmaggi misti	Si						Si							
Bresaola	Si													
Patate fritte	Si													
Patate al forno	Si													
Patate alla tedesca	Si													
Cracchette	Si													
Patate lesse														
Spinaci al burro							Si							
Spinaci all'olio														
Fagioli e cipolla														
Minta cotta														
Minta cruda														
Peperonata														
Funghi misti														

