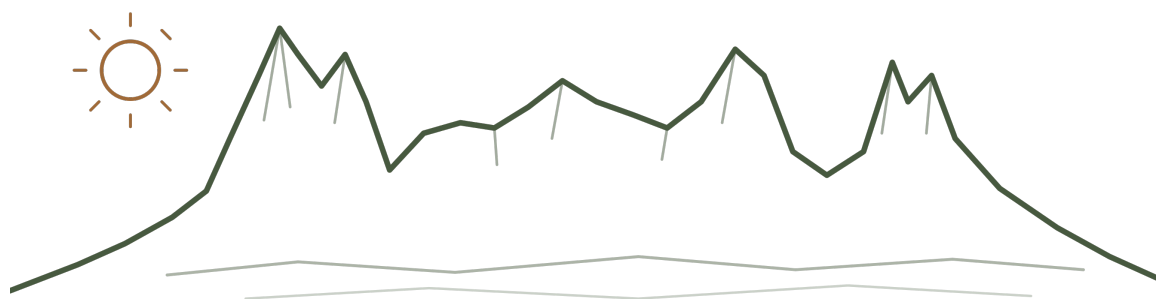


cucina di montagna · sui sentieri delle Dolomiti

MALGA FRATAZZA

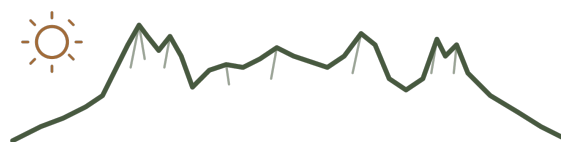
SAN MARTINO DI CASTROZZA



M E N Ù

estate 2026





ANTIPASTI

• ◇ •

Carpaccio di Angus affumicato con rucola e scaglie di Trentingrana⁷

€ 18

Polentina morbida con filettini di salmerino alpino IGT in carpione⁴⁻¹²

€ 18

Petali di trota affumicata su bruschetta di pane al carbone, maionese alle erbe e
zucchine grigliate¹⁻⁴

€ 18

Canederlo freddo al formaggio in carpaccio con valeriana, cubetti di rape rosse e
chicche di fonduta di Nostrano¹⁻³⁻⁷

€ 15

Varietà di formaggi del nostro Caseificio di Primiero con le sue salse — Rosetta,
Primiero fresco e stagionato**, Trentingrana, Fontal, Caprino, con mostarde⁷

€ 18

Tagliere di salumi selezionati con la sua giardiniera casalinga — speck, speck cotto al
ginepro, pancetta arrotondata, salsiccia stagionata, coppa, prosciutto di cervo e assaggio
di formaggi locali⁷⁻⁹

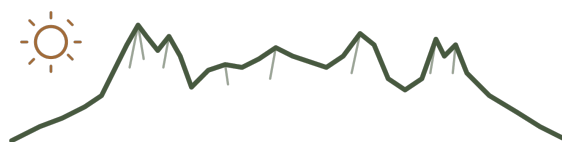
per uno € 18 • per due € 29

• ◇ •

** Per qualsiasi informazione sulle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze è possibile chiedere al personale in servizio. ** A latte
crudo: sconsigliato a soggetti fragili.*

*Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine e/o congelati in loco, mediante abbattimento rapido di temperatura, nel rispetto delle procedure
di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004.*

COPERTO E PANE • € 2,50



PRIMI PIATTI

della tradizione

• ◆ •

Tagliatelle fresche fatte in casa al ragù di selvaggina ^{1.3.7.12}

€ 20

Strangolapreti alle ortiche con ricotta affumicata e burro nocciola ^{1.3.7}

€ 20

Risotto ai porcini mantecato al pino mugo ^{7.9.12}

€ 20

Raviolacci alle erbe selvatiche al burro versato e scaglie di mandorle tostate ^{1.3.7}

€ 20

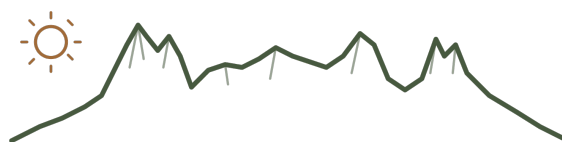
Canederli tradizionali di speck in brodo, o al burro fuso e ricotta affumicata primierotta

^{1.3.7.9}

€ 18

Zuppa del giorno

€ 18



SECONDI PIATTI

classici, dalla griglia e dalla malga

· ◇ ·

Piatto tipico del Primiero — polenta, tosela e salsiccia⁷

€ 22

Spezzato di cervo alla trentina con polenta di Storo¹⁻⁷

€ 24

Controfiletto di manzo Black Angus (250/300 g) alla griglia con sale Maldon e patate al
forno

€ 32

Costoletta di cervo alla griglia con patate e confettura di mirtillo rosso

€ 32

Costicine di agnello grigliate con patate al forno

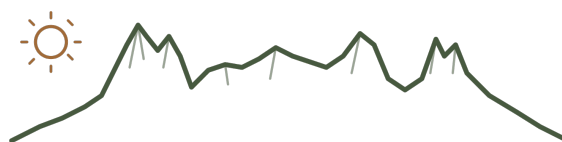
€ 32

Hamburger di controfiletto (250 g) fatto in casa con patate fritte

€ 22

Fonduta di formaggi del nostro Caseificio con polenta⁷

€ 20



CONTORNI

per accompagnare

· ♦ ·

Cavolo cappuccio con pancetta rosolata

€ 8

Insalata mista valeriana, radicchio, carote, pomodori e cappuccio

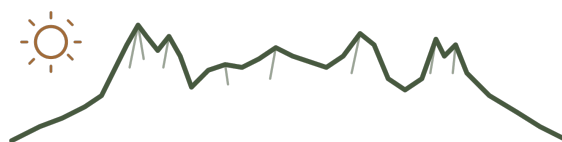
€ 8

Patate fritte o al forno

€ 8

Polenta

€ 5



DOLCI

freschi, fatti in casa

• ♦ •

Torta Sacher¹⁻³⁻⁷

€ 8

Torta di ricotta¹⁻³⁻⁷

€ 8

Strudel di mele¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 8

Linzertorte¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 8

Panna cotta con topping ai frutti di bosco⁷

€ 8

Tiramisù¹⁻³⁻⁷

€ 8

Torta di grano saraceno (senza glutine)³⁻⁷⁻⁸

€ 8

Tartelletta con crema pasticcera al limone e mirtilli freschi¹⁻³⁻⁷

€ 5