



# HOTEL de LEN

Cortina d'Ampezzo

## COCKTAIL

€ 16

### DONNA BIANCA

St. Germain, Biancosarti, Lime, Menta, Spumante

*St. Germain, Biancosarti, Lime Juice, Fresh Mint, Sparkling Wine*

### DE LEN SOUR

Egnazia Vermouth Rosso, Vodka, Limone, Sciroppo

Genziana, Albume

*Egnazia Red Vermouth, Vodka, Lemon Juice,*

*Gentian Syrup, White Egg*

### RED BREEZE

Gin, Cordiale di Mirtilli e Basilico, St. Germain, Soda

*Gin, St. Germain, Blueberries and Basil cordial, Soda*

### NON È UN MOJITO

Rum Scuro, Lime, Sherbet alla Fragola, Bitter Menta

Piperita

*Dark Rum, Lime Juice, Strawberries Sherbet,*

*Peppermint Bitter*

### PIÑA PEPATA

Il nostro Pimento Dram, Coconut Syrup, Pura di Ananas

aromatizzata, Lime

*Homemade Pimento Dram, Aromatized Ananas Puree, Lime*

*Juice*

### BANANA SPLIT

Bourbon alla Banana, Sherry Oloroso, Angostura, Bitter al

cioccolato

*Banana infused Bourbon, Sherry Oloroso, Angostura, Chocolate*

*Bitter*

### SMOKY-MARY

Vodka al peperoncino, Tequila Mezcal, Succo di Pomodoro

condito, Limone

*Chili Pepper infused Vodka, Mezcal, seasoned Tomato Juice,*

*Lemon Juice*

## VOL o%

€ 12

### VITAMINA-C

Succo di Arancia, Succo di Limone, Soda al Pompelmo

*Orange Juice, Lemon Juice, Grapefruit Soda Water*

### B&G

Succo di Mirtilli, Succo di Ribes Rosso, Ginger Ale, Menta Fresca

*Blueberries Juice, Red Currant Juice, Ginger Ale, Fresh Mint*

## BOLLICINE

Prosecco

€ 7

Spumante Metodo Classico

€ 10

Champagne

€ 15

## VINI

Bianco / White

€ 8

Rosato / Rosé

€ 8

Rosso / Red

€ 9

Vini da dessert / Sweet wines

€ 9

La selezione di vini al calice cambia quotidianamente,

facendo scoprire piccole e grandi realtà enologiche.

*Wine by the glass selection changes daily, choose your glass!*

## CAFFETTERIA

Espresso

€ 2

*Espresso*

Doppio espresso

€ 4

*Double espresso*

Caffè americano

€ 4

*American coffee*

Latte macchiato, Cappuccino (7)

€ 5

*Latte, Cappuccino*

Caffè shakerato

€ 4

*Shaken Ice Coffee*

Crema di Caffè fredda

€ 7

*Ice Coffee Cream*

Selezione di infusi

€ 5

*Herbal tea infusion*

## BEVANDE

Acqua minerale

€ 4

*Mineral water*

Succhi di frutta

€ 4

*Fruit juices*

Centrifuga di frutta e verdura

€ 12

*Fruit and vegetable centrifuge*

Smoothie

€ 10

*Smoothie*

Bibite

€ 5

*Soft drinks*

## BIRRE

Menabrea 33cl

€ 5

Dolomiti Lager non filtrata 33cl

€ 5

Dolomiti n.°8 doppio malto 33cl

Selezione di Birre Artigianali "Maso Alto" 33 cl

€ 7

(Selvatica, Stranger Pils, Buio Pesto)

Birra "Pura" Gluten Free 33 cl

€ 6

## DOLCI

€ 12

Strüdel (1, 3, 7, 8)

*Strudel*

Selezione di Frutta di Stagione e gelato alla crema (7)

*Fresh Fruit selection and ice cream*

Zopes (3, 7, 12)

*Typical bread dessert*

Gelato di nostra produzione (1, 3, 7, 8)

*Home-made ice cream*

Tiramisù delle valli bellunesi (1, 3, 7, 8)

*Traditional tiramisù*

Torta del giorno (1, 3, 7, 8)

*Daily cake suggestion*

Millefoglie con crema e fragole (1, 3, 7)

*Millefeuille with cream and strawberries*

## CIOCCOLATERIA

€ 5

Cioccolata calda

*Hot chocolate*

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari:

1. glutine - 2. crostacei - 3. uova - 4. pesce - 5. arachidi - 6. soia - 7. latte / lattosio - 8. frutta a guscio - 9. sedano - 10. senape - 11. sesamo - 12. anidride solforosa - 13. lupini - 14. molluschi.

I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004 Allegato III Sezione VII, Capitolo 3, lettera D, punto 3. In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.

Please inform us about any food allergies or intolerances to any the following food categories:

1. gluten - 2. crustaceans - 3. eggs - 4. fish - 5. peanuts - 6. soy - 7. milk / lactose - 8. nuts - 9. celery - 10. mustard - 11. sesame seeds - 12. sulphur dioxide - 13. lupin bean - 14. shellfish.

Raw fish products are subject to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, comply with the requirements

of Regulation (EC) 853/2004 Annex III Section VII, Chapter 3, letter D, point 3. In the absence of finding fresh products some produce could be frozen.



# HOTEL de LEN

Cortina d'Ampezzo

## IL PIACERE DI CONDIVIDERE / THE PLEASURE OF SHARING

### PIATTO QUADRO

La nostra idea di cucina € 24  
Piatto unico con 4 assaggi scelti dallo chef  
*Single dish with 4 tastings by the chef*  
"Omaggio a Gualtiero Marchesi"

### ANTIPASTI

Battuta di Manzo e salsa all'uovo (3, 4) € 21  
*Beef tartare and eggs sauce*

Cipolla Cotta al Sale (1,7) € 16  
*Stuffed onion cooked under salt*

Fiori di zuccina ripieni di ricotta di Bufala (7, 8) € 16  
*Zucchini flowers stuffed with buffalo ricotta*

La Nostra Parmiggiana di Melanzane (7, 8, 9) € 16  
*Our Obergine Parmiggiana*

Carpaccio di Baccalà e Fagioli di Lamon (4) € 18  
*Cod Carpaccio and Lamon Beans*

Salumi artigianali (1,7) € 18  
*Artisanal cold cuts*

Selezione di formaggi artigianali (7) € 18  
*Artisanal cheese selection*

**Degustazione di 5 antipasti in condivisione** € 45  
per 2 persone  
**Tasting of 5 shared appetizers**  
*for two person*

### RISOTTI, MINESTRE, ZUPPE

Risotto ai formaggi d'alpeggio con Tartufo nero estivo (7) € 22  
*Risotto with alpeggio cheese and black truffle*

Zuppa di Orzo e cereali con ortiche ed erbe di campo (1, 9, 10) € 18  
*Barley and cereals soup with nettles and wild herbs*

Pasta Mista, brodetto di canocchie e pesci di Laguna (1, 2, 4, 9, 14) € 25  
*Mixed pasta, shrimp soup and lagoon fish*

### SPECIAL DEL GIORNO

€ 25

### PASTA

Maccheroncini Fave e Seppie (1, 14) € 19  
*Maccheroncini Pasta with Fava beans and cuttlefish*

Ravioli casunziei di barbabietola e ricotta affumicata (1, 3, 7) € 18  
*Casunziei ravioli with beetroot and smoked ricotta cheese*

Bigoli al ragù d'Anatra (1) € 21  
*Bigoli Pasta with duck ragout*

Spaghetti ai tre pomodori (1) € 18  
*Spaghetti pasta with three tomatoes*

**Degustazione di 2 assaggi di primi in condivisione** € 38  
per 2 persone  
**Tasting of 2 shared pastas**  
*for two person*

### DALL'ALPEGGIO, DAL FIUME, DAL CORTILE

Agnello e Cicoriella (7) € 25  
*Lamb and cicory*

Trota Fario in saor e zucchine (4, 6) € 24  
*Trout with zucchini in saor*

Coscia di Pollo Croccante, Peperoni e patata ratta (8) € 24  
*Crispy Chicken, peppers and potatoes*

Moscardini e Piselli (12, 14) € 24  
*Octopus and Peas*

Filetto di Manzo e Funghi (7) € 27  
*Beef Fillet and mushrooms*

### INSALATE

5 tipologie di insalata verde a foglia  
*5 leaves of green salad*

**N° 7** € 10  
5 foglie, pomodoro, barbabietola (10)  
*5 leaves, tomato, beetroot*

**N° 10** € 12  
5 foglie, pomodoro, barbabietola, zucchine grigliate, melanzane grigliate, olive nere (10, 12)  
*5 leaves, tomato, beetroot, grilled zucchini, grilled aubergine, black olives*

**N° 13** € 15  
5 foglie, pomodoro, barbabietola, zucchine grigliate, melanzane grigliate, olive nere, finocchio crudo, capperi, patate lesse (10, 12)  
*5 leaves, tomato, beetroot, grilled zucchini, grilled aubergine, black olives, raw fennel, capers, boiled potatoes*

A scelta: tacchino marinato (10), trota affumicata (4), ricotta di alpeggio (7)  
*Choice of: marinated turkey, smoked trout, Alpine ricotta cheese*

### PANINI, HAMBURGER, SANDWICH

Toast "PIERINO" (1,7) € 12  
Toast fritto con prosciutto e formaggio servito con patate all'ampezzana  
*Fried Toast with ham and cheese served with ampezzana style potatoes*

Hamburger con verdure servito con patate fritte € 14  
*Hamburger with vegetables, served with fries potatoes*

Hamburger con manzo della valle d'Alpago servito con patate all'ampezzana (1, 3, 7, 10) € 16  
*Beef hamburger from Valle d'Alpago served with ampezzana style potatoes*

Club sandwich all'ampezzana servito con patate fritte rustiche (1, 3, 7, 11, 8) € 16  
*Ampezzan club sandwich served with rustic fried potatoes*

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari:

1. glutine - 2. crostacei - 3. uova - 4. pesce - 5. arachidi - 6. soia - 7. latte / lattosio - 8. frutta a guscio - 9. sedano - 10. senape - 11. sesamo - 12. anidride solforosa - 13. lupini - 14. molluschi.

I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004 Allegato III Sezione VII, Capitolo 3, lettera D, punto 3. In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.

Please inform us about any food allergies or intolerances to any the following food categories:

1. gluten - 2. crustaceans - 3. eggs - 4. fish - 5. peanuts - 6. soy - 7. milk / lactose - 8. nuts - 9. celery - 10. mustard - 11. sesame seeds - 12. sulphur dioxide - 13. lupin bean - 14. shellfish.

Raw fish products are subject to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, comply with the requirements

of Regulation (EC) 853/2004 Annex III Section VII, Chapter 3, letter D, point 3. In the absence of finding fresh products some produce could be frozen.