

LOVE
Cervinia
RESTAURANT • APRÈS SKI

ANTIPASTI

STARTERS

BRUSCHETTINA SALMONE CON AVOCADO, FORMAGGIO FRESCO E SEMI DI SESAMO 20
SALMON BRUSCHETTA WITH AVOCADO, FRESH CHEESE AND SESAME SEEDS

FRISELLA POMODORINI, BURRATA E BASILICO 16
FRISELLA BREAD WITH CHERRY TOMATOES, BURRATA AND BASIL

TOMINO ALLA GRIGLIA CON NOCI, MIELE E FRUTTI DI BOSCO* 18
GRILLED TOMINO CHEESE WITH WALNUTS, HONEY AND BERRIES*
(glutenfree)

CREMA DI POMODORO CON CRÈME FRAÎCHE E CROSTONI 16
TOMATO CREAM WITH CREME FRAICHE AND CRUTONS
(glutenfree)

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 25
LOCAL COLD CUTS AND CHEESE

CARPACCIO ALLA CIPRIANI 22
(glutenfree)

GENTILE CLIENTE, IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE
PUOI RIVOLGERTI AL PERSONALE DI SERVIZIO

DEAR COSTUMER, IN CASE OF INTOLERANCES OR ALLERGIES
YOU CAN CONTACT THE SERVICE STAFF

- SERVICE NOT INCLUDED -

- PANE BREAD 4 -

- COPERTO 0 -

- *I PRODOTTI CON ASTERISCO POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ABBATTUTI -

- *products with an asterisk could be frozen -

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

OUR HOMEMADE DESSERTS

TIRAMISU' 9
(glutenfree)

CHEESECAKE* AI FRUTTI DI BOSCO 10
CHEESECAKE* WITH BERRIES

TORTA AL CIOCCOLATO* CON MOUSSE ALLA NOCCIOLA 10
CHOCOLATE CAKE* WITH HAZELNUT MOUSSE

MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY 9

VASSOIO DI BISCOTTI E CIOCCOLATINI 10
HOMEMADE TRAY OF BISCUITS AND CHOCOLATES

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

MEZZEMANICHE ALLA CARBONARA CON PECORINO TARTUFATO 25
CARBONARA WITH TRUFFLE GOAT CHEESE

TORTELLINI IN BRODO 18
TORTELLINI PASTA WITH BROTH

RISOTTO AL BAROLO CON SALSICCIA E STRACCIATELLA 24
BAROLO RISOTTO WITH SAUSAGE AND STRACCIATELLA CHEESE

PAPPARDELLE AL RAGU' BIANCO DI CERVO* 22
PAPPARDELLE WITH WHITE WILD VENISON* RAGOUT

TAGLIOLINI CON GAMBERONE*, VONGOLE E BOTTARGA 28
TAGLIOLINI WITH SHRIMPS*, CLAMS AND BOTTARGA

PARMIGIANA DI MELANZANE 18
AUBERGINES, TOMATO AND MOZZARELLA

AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO 22
RAVIOLI WITH ROAST SAUCE

SECONDI PIATTI

MAIN COURS

TONNO* ALLA GRIGLIA CON PESTO AL PISTACCHIO 32
GRILLED TUNA* WITH PISTACHIO PESTO
(glutenfree)

BLACK ANGUS CON LA SUA INSALATINA 35
BLACK ANGUS STEAK WITH ITS SALAD
(glutenfree)

MILANESE IN CROSTA DI GRISSINI, RUCOLA E POMODORINI 28
MILANESE CRUST WITH BREADSTICKS ROCKET AND CHERRY TOMATOES

LOVE BURGER 28
BACON, FONTINA, CIPOLLA CARAMELLATA, RUCOLA E MAIONESE ALL'AGLIO
BACON, FONTINA CHEESE, CARAMELIZED ONION, ROCKET AND GARLIC MAYO
(glutenfree option)

LOVE VEGGIE BURGER 28
FONTINA, CIPOLLA CARAMELLATA, RUCOLA E MAIONESE ALL'AGLIO
FONTINA CHEESE, CARAMELIZED ONION, ROCKET AND GARLIC MAYO
(glutenfree option)

LE NOSTRE SPECIALITA' MONTANE

MOUNTAIN SPECIALTY

VACHERIN MONT D'OR AL FORNO CON POLENTA, MOCETTA, PATATE E CROSTINI DI PANE 48
BAKED MONT D'OR CHEESE WITH POLENTA, MOCETTA, POTATOES AND CROUTONS
min 2 pers (glutenfree)

POLENTA CON STRACOTTO DI MANZO 23
POLENTA WITH BEEF STEW
(glutenfree)

CIALDA DI POLENTA CONCIA CON FUNGHI* 20
CHEESE POLENTA WITH MUSHROOMS*
(glutenfree)
