



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, sciroppo di cocco, Purea di

Ananas aromatizzata, Lime

Homemade Pimento Dram, Aromatized Ananas Puree, Coconut

Syrup, 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 0%

€ 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 Parmigiana di Melanzane (7, 8, 9) € 16
Our Obergine Parmigiana

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 persons

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 fried 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.