



HOTEL de LEN

ORTAGGI VEGETABLES

Polenta e funghi (7, 9, VEGT)
Polenta and mushrooms
€ 22

Cavolfiore al verde (3, 4, 9)
Cauliflower with green sauce
€ 22

Zuppa di cipolla all'ampezzana in crosta (1, 3, 7, 9, VEGT)
"Ampezzana" onion soup in crusty bread
€ 22

Pasta e fagioli di Lamon (1, 3, 9, VEG)
Pasta with beans from Lamon
€ 22

Fonduta di legumi (1, 6, 9, 10, 11, 12, VEG)
Legumes fondue
€ 26

CARNI MEAT

Carpaccio di cervo con salsa alla piemontese (3, 4, 6, 12)
Venison carpaccio with Piemontese sauce
€ 26

Ravioli all'arrostato di vitellone in doppio brodo ristretto (1, 3, 7, 9)
Roasted veal ravioli with meat broth
€ 24

Lingua e Pearà (1, 9)
Tongue and "Pearà" sauce
€ 26

Filetto di manzo ai ferri, verdure di stagione ed il suo fondo (6, 7, 9)
Grilled Beef fillet, seasonal vegetables and broth
€ 38

Anatra, miele, funghi e arancia (6, 7, 9, 11, 12)
Duck, honey, mushrooms and orange
€ 32

Brasato di capriolo glassato ai mirtilli e polenta (7, 9, 12)
Braised roe deer, blue berries and polenta
€ 34

PESCI FISH

Zucca, porcini e seppia (7, 9, 14)
Pumpkin, porcini mushrooms and cuttlefish
€ 26

Cannelloni alla busera (1, 2, 3, 4, 9, 14)
"Cannelloni" pasta stuffed with fish and shellfish sauce
€ 30

Baccalà in umido (4, 9)
Stewed cod
€ 28



HOTEL de LEN

FORMAGGI CHEESE

Uovo, parmigiano e tartufo (3, 7, VEGT)
Poached egg, Parmigiano fondue and truffle
€ 28

Fonduta di saporito d'alpeggio (1, 7, VEGT)
“Saporito d'alpeggio” cheese fondue
€ 34

Fonduta di blu di bufala (1, 7, VEGT)
Buffalo blue cheese fondue
€ 34

Bigoli al ragù di faraona e colatura di malga bellunese (1, 3, 6, 7, 9, VEGT)
Bigoli with guinea fowl ragù and local cheese pouring
€ 24

Risotto all'Amarone, cotechino e ricotta di capra fumé (7, 9, 12)
Risotto with Amarone, “cotechino” and goat smoked cheese
€ 24

Gnocchi di patate, passata Pizzavacca, Altovечchio e basilico (1, 3, 7, 9, 12, VEGT)
Potatoes gnocchi with “Pizzavacca” tomatoes sauce, Altovечchio cheese and basil
€ 22

CONTORNI SIDE DISHES

Finocchi gratin (1, 7, VEGT)
Gratinated fennel
€ 14

Patate all'ampezzana (7)
Ampezzana style potatoes
€ 14

Cavolo fiolaro in padella (VEG)
Sauteed turnip
€ 14

DOLCI DESSERTS

Gelato “come una volta” (3, 7, 12, VEGT)
Old style ice cream
€ 13

Zopes (1, 3, 7, VEGT)
Zopes
€ 13

Cioccolato e nocciola (1, 3, 7, 8, VEGT)
Chocolate and hazelnut
€ 13

Zuppetta di more e cremoso di mascarpone (3, 7, VEGT)
Blackberry soup and mascarpone cream
€ 13

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. VEG: vegano, VEGT: vegetariano. 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. VEG: vegan, VEGT: vegetarian.