
— *Famiglia Prest* —
RISTORANTE
— *RP* —
TIVOLI
CORTINA

I CLASSICI DEL TIVOLI



Uovo Bio dalle Dolomiti 36,00

*fritto con farina di mais, finferli all'aceto Balsamico
Spuma di salsa olandese
(1-3-7)*

Passeggiata nel bosco 40,00

*Tatami di filetto di cervo, spugna di porcini
puccia croccante, maionese allo yogurt
(1-3-7-8-9)*



Spaghetti Freddi 40,00

*con tartare di pesce nobile
con aggiunta di caviale 75,00
(1-2-4-14)*

Riso 38,00

*alle erbe spontanee, spugne
e salsa di foie gras
(7-9)*

***Agnello dell'Alpago 52,00
in due portate***

*arrosto, stufato, pancia arrotolata, fegatini al balsamico
e cipolla di Tropea, costoletta dorata e trippe
(1-3-9)*



Piccione 55,00

*Petto cotto in olio aromatico, coscia confit, scaloppa di foie gras,
riduzione di ciliegie, crema di sedano rapa affumicato
(9)*

ANTIPASTI



Tartare di astice 48,00

*tartare di astice, alghe, insalatina di mango,
maionese al miso, cialda di patata affumicata
(2-4-6)*



Funghi 38,00

*al cartoccio con polenta
speziata e tartufo nero
(6-11)*



Melanzana 36,00

*al forno, salse di kefir, ketchup
di sesamo e cenere di zucchine
(7-11)*

Panzanella di ricciola all'aceto di sambuco 40,00

*acqua di pomodoro, maionese al basilico
(2-4-8)*



Brasato di verdure al Porto 36,00

*con spuma di patate affumicate e olio di alloro
(7-9)*

PRIMI PIATTI



Riso 38,00

*riduzione di cicale, riccio di mare e limone candito
(7-9)*

Tortelli 38,00

*di agnello dell'Alpago, estratto di peperoni
fermentati e crudo di gamberi viola alla brace
(1-2-3-9)*

Ravioli del Plin 38,00

*di coniglio al timo, salsa allo zafferano del
Cadore polvere di caffè Kafa e finferli
(1-3-7-9)*

Calamarata Mancini 38,00

*con crema di seppie e zenzero, cevice di mazzancolle,
gamberi rosa e alga nera
(1-2-4-14)*

Orzotto Mantecato 35,00

*all'Ampezzana con trota affumicata
e sorbetto al peperone crusco
(1-4-8-9)*

IPESCI



Fritto Veneziano 48,00
con moeche, granchio nuotatore
e spuma di polenta
(1-4-7-14)



Branzino selvaggio 52,00
Curry di cozze, crema di topinambur e biette arroste
(4-14)



Filetto di rombo 52,00
con ristretto al timo, cappuccio
viola e cevice di verdure
(4-7-9)

LE CARNI



**Filetto di cervo
alla Wellington 52,00**
purè di funghi e aglio nero,
erbe di montagna e finferli
(1-3-7-9)

Filetto di vitello 47,00
in crosta di pistacchi e pancetta affumicata,
variazione di cavolfiori e polvere di liquirizia
(8-9-10)



Guancia di manzo 47,00
all'Amarone con salsa di peperoni grigliati,
datterini gialli e spinaci
(9)

**Selezione di formaggi
con pane alla banana 28,00**

MENÙ DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

Appetizer



Bottoni di rapa rossa

con caprino, limone, nocciole tostate
e fondo bruno vegetale
(7-8-9)



Tartare di astice

tartare di astice, alghe, insalatina di mango,
maionese al miso, cialda di patata affumicata
(2-6)

Spaghetti Freddi

con tartare di pesce nobile e caviale
(1-2-4-14)



Filetto di rombo

con ristretto al timo, cappuccio
viola e cevice di verdure
(4-7-9)

Passeggiata nel bosco

Tataki di cervo, spugna di porcini,
puccia croccante e maionese allo yogurt
(1-3-7)



Piccione

Petto cotto in olio aromatico, coscia confit,
scaloppa di foie gras, riduzione di ciliegie
crema di sedano rapa affumicato
(9)

Gelato di banana e prezzemolo

Cre moso di arachidi, amarene marinate,
cioccolato aerato cialda di arachidi
(3-5-7)

185,00 per Persona

MENÙ DEGUSTAZIONE DEL TERRITORIO “ALTOGUSTO”

Appetizer

Funghi

*Al cartoccio con polenta
speziata e tartufo nero
(6-11)*

Zuppa di Rane

*patate di montagna, Martini Dry
(1-7-9)*

Orzotto Mantecato

*all'Ampezzana con trota affumicata
e sorbetto al peperone crusco
(1-4-8-9)*

Ravioli del Plin

*di coniglio al timo, salsa allo zafferano
del Cadore polvere di caffè Kafa e finferli
(1-3-7-9)*

Filetto di cervo alla Wellington

*purè di funghi e aglio nero, erbe di montagna
(1-3-7-9)*

Strudel in vetro

*di mele e cannella, uvetta marinata,
pinoli sabbati, spuma di latte, mela croccante
(1-3-7-8)*

160,00 per Persona



MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

Appetizer



Bottoni di rapa rossa

con caprino, limone, nocciole tostate
e fondo bruno vegetale
(7-8-9)



Melanzana

al forno, salse di kefir, ketchup
di sesamo e cenere di zucchine
(7-11)



Riso

alle erbe spontanee e spugnole
(7-9)



Passeggiata vegetariana

Verdure di stagione, maionese allo yogurt,
Puccia di Cortina, chips croccanti
(1-3-7-8-9)



Uovo Bio dalle Dolomiti

fritto con farina di mais, finferli all'aceto
Balsamico spuma di salsa olandese
(1-3-7)



Gianduia

con frutti rossi, sorbetto al
melograno e meringa ai lamponi
(3-7)

145,00 per Persona

*Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate
viene utilizzata, per alcune preparazioni, la tecnica della surgelazione rapida.*

Coperto 7,00
