

# RESTAURANT CAPPELLA



  
**CAPPELLA**

**Romantik Arthotel Cappella**

Colfosco - Str. Pecei, 17

I - 39033 CORVARA (BZ)

Alta Badia - Dolomites

Tel. +39 0471 836183 - Fax. +39 0471 836561  
info@hotelcappella.com - www.hotelcappella.com

## Antipasti

Carpaccio di cervo ripieno di crema al pino mugo  
con finferli marinati e "Schupfnudeln" di patate

ACGM - € 25,00



Varietà dal mare mediterraneo:  
Polpo, sardina e calamari con patate confit su sorbetto al pompelmo

✓ ABCGLHDR - € 23,00



Terrina al formaggio grigio con barbabietola,  
spuma di burrata e krapfen di grano saraceno

✓ ACG - € 20,00



Tartara di manzo preparata al tavolo, servita con pane tostato e gelato alla senape

CAMG - 150g: € 24,00 - 200g: € 29,00

## Zuppe

Vellutata di grano antico con verdura di campo agrodolce

✓ A - € 14,00



Crema di topinambur con trigonella e tartufo nero

✓ G - € 15,00



Essenza filtrata di cavolo rapa  
con gnocchi di farina di semi verdi e grissini allo zenzero

✓ ACG - € 14,00

## Primi Piatti

Fagottini di pasta all'uovo fatti in casa ripieni di ricotta alle erbe  
su schiuma di radice di prezzemolo e gamberoni arrostiti

✓ A C D G - € 25,00



Bis di mezzelune di patate e ravioli di pasta all'uovo  
con formaggio grigio e cipolle di tropea su foglie di spinaci saltate e burro ai mirtilli

✓ A C E G - € 26,00



Tagliolini con curry alpino, pomodori secchi, pancetta arrostita e paglia di sedano

A C G L - € 24,00



Risotto ai cereali con miele al pino mugò, frittelle di zucca e panna agra

✓ A C G - € 27,00

## Secondi Piatti

Sella di capriolo nostrano cotta a bassa temperatura  
su fette di canederli arrostiti, crauti rossi alla mela e salsa di ribes

A C G - € 35,00



Cuore di filetto di manzo „Ocean Beef“ arrostito con pepe szechua,  
su crema di pastinaca, croccante di patate, pomodori secchi e pesca speziata

A C G L M N - € 35,00



“Short ribs” di manzo locale cotte a bassa temperatura con salsa ai semi di senape e mela, bastoncini  
di polenta croccanti, cavolo cappuccio speziato, panna agra ed erba cipollina

A C G L M - € 33,00

Filetto di branzino alla piastra su crema di carote e zenzero, pinoli,  
rösti di patate e dressing al pesto

✓ ACDEGHM - € 32,00



Spezzatino di tofu con verdura alla soia e funghi porcini

✓ FN - € 30,00

## Desserts

Zuppetta d'estratto di fiori di ibisco con sorbetto alla mela,  
croccante di mandorle e tortino al papavero

✓ ACEGH - € 16,00



Terrina di gelatina al latticello in manto di torta ad albero con mirtilli e gelato al sambuco

✓ ACDG - € 15,00



Trilogia di cioccolato Valrhona con fichi al vino porto e frutta condita al rum

✓ EG - € 16,00

✓ piatto vegetariano

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo.  
Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori di sala saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.