



DOSSO SERADINO
TRATTORIA-RISTORANTE

IL MENÙ



SCAN FOR ENGLISH AND OTHER LANGUAGES

MENÙ DEGUSTAZIONE

MENÙ CAMUNA

ANTIPASTO DOSSO (1.3.4.7.8.9)

GRANDE TAGLIERE CON ASSAGGIO
DI 10 TRA LE NOSTRE SPECIALITÀ

CASONCELLI DELLA NONNA LIVIA (1.3.7.9)

CASONCELLI RIPIENI DI
CARNE E AROMI DELLA
TRADIZIONE CONDITI CON
BURRO E SALVIA

MANZO ALL'OLIO DELLA TRADIZIONE (1.4.7)

SERVITO CON POLENTA

42€*

DEGUSTAZIONE
DI VINI LOCALI

+10€**



MENÙ LAGO

BACCALÀ MANTECATO ALLA VICENTINA (4.7)

CON CIALDA CROCCANTE DI POLENTA
(PORZIONE ABBONDANTE +6,50€)

SPAGHETTI AL RAGÙ DI LAGO (1.3.4.9)

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON RAGÙ
DI LAGO E VERDURE

PESCATO DEL NOSTRO LAGO

IL PERSONALE VI RIFERIRÀ IL PESCATO FRESCO È
LA PREPARAZIONE DEL GIORNO, CON IL RELATIVO PREZZO

46€*

*SERVITI PER UN MINIMO DI 2 PERSONE (PREZZO A PERSONA)
BEVANDE ESCLUSE.

**3 MEZZE DEGUSTAZIONI DI VINI LOCALI (GROPPELLO, CURTEFRANCA, VALCALEPIO)

ANTIPASTI



ANTIPASTO DOSSO (1.3.4.7.8.9) 
GRANDE TAGLIERE CON ASSAGGIO
DI 10 TRA LE NOSTRE SPECIALITÀ

26€

BACCALÀ MANTECATO ALLA VICENTINA (4.7)
CON CIALDA CROCCANTE DI POLENTA
(PORZIONE ABBONDANTE +6,50€)

14€

TARTARE DI MANZO AL COLTELLO
CONDITA CON SALSA ALLE ERBE ALL'ARGENTINA
(PORZIONE ABBONDANTE +6,50€)

15€

POLENTA ALLA PIASTRA (1)
CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI E GUANCIALE CROCCANTE

LIMITED EDITION
AUTUNNALE
14€

LINGUA DI MANZO CON MOUSSE DI ZUCCA E CRUMBLE DI OLIVE (9)
LINGUA COTTA A BASSA TEMPERATURA
E SERVITA TIEPIDA

16€

LIMITED EDITION
AUTUNNALE

PRIMI PIATTI

CASONCELLI DELLA NONNA LIVIA (1.3.7.9)

UNA RICETTA CHE NON È MAI CAMBIATA!
FATTI A MANO COME LI FACEVA
LA NONNA...

CASONCELLI RIPIENI DI
CARNE E AROMI DELLA
TRADIZIONE CONDITI CON
BURRO E SALVIA



UN CLASSICO INTRAMONTABILE

14.5€

SPAGHETTI AL RAGÙ DI LAGO (1.3.4.9)

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON RAGÙ
DI LAGO E VERDURE

16.5€

LIMITED EDITION AUTUNNALE
I NOSTRI PIATTI SPECIALI DEDICATI ALLA STAGIONE.

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E SILTER UN GRANDE CLASSICO...
MA COSÌ NON L'HAI MAI PROVATO (7.9)

19€

RISOTTO ALLA ZUCCA, GUANCIALE E MANDORLE SALATE
IL CONTRASTO PERFETTO CHE TI FARÀ FARE LA SCARPETTA (7.8.9)

16.5€

GNOCCHETTI CON RAGÙ BIANCO DI FAGIANO

18€

IL GUSTO RICCO DELLA CACCIAGIONE IN UNA VERSIONE CHE TI SORPRENDERÀ (1.3.7)

SECONDI

CUBEROLL DI MANZO ALLA GRIGLIA

23€

PREGIATO TAGLIO DELLA PARTE
ALTA DELLA LOMBATA, CARATTERIZZATO
DA UNA BUONA MAREZZATURA 250/300GR

FIorentina DI MANZO ALLA GRIGLIA

5,5€/etto

MANZO ALL'OLIO DELLA TRADIZIONE (1.4.7)

20€

SERVITO CON POLENTA



LOMBATINA DI CERVO MARINATA AL BRANDY (1.7.9.12)

FUNGHI PORCINI E POLENTA *MULINO DI BIENNO*

LIMITED EDITION
AUTUMN
HALL

28€

PESCATO DEL NOSTRO LAGO

IL PERSONALE VI RIFERIRÀ IL PESCATO FRESCO E
LA PREPARAZIONE DEL GIORNO, CON IL RELATIVO PREZZO

CONTORNI

PATATE ARROSTO CON ROSMARINO

5.5€

CARCIOFO ALLA ROMANA

1.5€

INSALATA VERDE DEL NOSTRO ORTO

5€

INSALATA MISTA

6€

VERDURE ALLA GRIGLIA (MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI)

5.5€

GIARDINIERA

5€

FORMAGGI

DAL PASCOLO AL TUO PIATTO

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI (7)

16€

STAGIONATI E FRESCHI, DAI PASCOLI DI VACCINI, CAPRINI E OVINI. SERVITI CON MARMELLATA DI NOSTRA PRODUZIONE. (PORZIONE MEDIA +5€)

GORGONZOLA (7)

7€

TALEGGIO (7)

7€

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO (1.3.7)

6.5€

COMPOSTO AL MOMENTO

TIRAMISÙ BIANCO ...ANCORA PIÙ GOLOSO (1.3.7)

6.5€

COMPOSTO AL MOMENTO

TORTA SBRISOLONA (1.3.7.8)

6.5€

SERVITA CON GELATO ALLA PANNA
O GELATO AI FRUTTI DI BOSCO



PLUMCAKE DI MELE, ARANCIA E CANNELLA (3.7.8)

7€

SERVITO CON CREMA CALDA ALLA VANIGLIA

PANNA COTTA ZUCCA E VANIGLIA (1.7.8)

7€

CON CRUMBLE DI AMARETTI E CARAMELLO SALATO

LIMITED EDITION
AUTUMN
MALE

BIRRE



BIRRIFICIO VIA PRIULA

 **CORNA BIANCA 5.5€**
BLANCHE - 5% VOL. 33cl

Dedicata ad un luogo speciale, è resa "speciale" dalla speziatura. Ottima come aperitivo, accompagna felicemente pietanze delicate, crudo di pesce e formaggi freschi.



BIRRIFICIO VIA PRIULA

 **CONCARENA 7€**
AMERICAN IPA - 6.7% VOL. 50cl

Riflessi ambrati e schiuma compatta. Note amare dei luppoli, ammorbidite dal malto d'orzo camuno tostato. Ottima in abbinamento ai formaggi di media stagionatura, pesce bianco e crostacei.



BIRRIFICIO VIA PRIULA

 **ACQUA 7€**
PILS - 5.2% VOL. 50cl

La classica birra bionda, leggera e moltopregiata, dal sapore tendente all'amarognolo con note speziate e dal profumo erbaceo. Schiuma fine e persistente.



BIRRIFICIO VIA PRIULA

 **ARIA 7€**
BLANCHE - 5.5% VOL. 50cl

Piacevole e di facile approccio, una birra di frumento, caratterizzata da una schiuma bianca e densa, con note fruttate, leggermente agrumate. Piacevole in estate.



BIRRIFICIO VIA PRIULA

 **FUOCO 7€**
BOCK - 7% VOL. 50cl

Gusto pieno e rotondo. Ottima per esaltare il gusto dei piatti della nostra tradizione come pasta e risotti, ma anche piatti di carne e di pesce.



BIRRIFICIO VIA PRIULA

 **TERRA 7€**
IPA ROSSA - 6.7% VOL. 50cl

Dai riflessi ambrati e schiuma compatta. La rendono unica le note amare del luppolo, ammorbidite dal malto d'orzo tostato. Ottima in abbinamento ai formaggi.



BIRRIFICIO 100VENTI



FREEVOLA 6.5€
APA - 4.7% VOL. 33cl

Birra ispirata alle American Ipa. Profumata di agrumi, di frutta tropicale e miele, elegantemente amara e dalle dolci note maltate. Ottima con salumi e formaggi e pesce alla griglia.  **SENZA GLUTINE**



BIRRERIA DEL CASTELLO PRIVATO



ENGERL HELL 6€
HELLES - ANALCOLICA 50cl

Ideale per tutti coloro che vogliono o devono fare a meno dell'alcol, ma non del gusto della vera birra. Solo 17 kcal/100 ml, ottima per gli amanti della birra attenti alle calorie.

BEVANDE

CAFFÈ ESPRESSO	1.5€
CAFFÈ CORRETTO	1.7€
CAFFÈ DECAFFEINATO	1.6€
ORZO PICCOLO	1.5€
ORZO GRANDE	2€
GINSENG PICCOLO	1.5€
GINSENG GRANDE	2€
ACQUA NATURALE / FRIZZANTE	2€
BIBITE IN BOTTIGLIA 33CL	3.5€
ESTATHÉ IN LATTINA 33CL	3.5€
VINO ROSSO E BIANCO ALLA SPINA	
LITRO 10€ 1/2 LITRO 5.5€ QUARTINO 3€	
VINO BIANCO MOSSO ALLA SPINA	
LITRO 12€ 1/2 LITRO 6.5€ QUARTINO 3.5€	
AMARI CLASSICI	4€

ELENCO ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO

IL TEAM DOSSO SERADINO VI RINGRAZIA PER AVER SCELTO
DI PASSARE DEL TEMPO CON NOI.

RICERCHIAMO LA QUALITÀ PER ESPRIMERE AL MEGLIO IL NOSTRO
TERRITORIO ATTRAVERSO LA CUCINA, RICERCANDO PRODOTTI E
RICETTE CHE SPERIAMO SODDISFINO LA VOSTRA ATTENZIONE.

SI RICORDA INOLTRE CHE
QUI SI POSSONO ORGANIZZARE FESTE E CERIMONIE
DI QUALSIASI GENERE, QUALUNQUE SIA IL MOMENTO SPECIALE
CHE VOGLIATE ORGANIZZARE.

LE NOSTRE SPECIALITÀ SU PRENOTAZIONE:
SPIEDO O PORCHETTA ALLA BRACE.



DOSSO.SERADINO



DOSSO SERADINO TRATTORIA E RISTORANTE