



DOSSO SERADINO

TRATTORIA-RISTORANTE

MENÙ

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ CAMUNA

ENTRADA DOSSO (1.3.4.7.8.9)

GRAN TABLA CON UNA SELECCIÓN
DE 10 DE NUESTRAS ESPECIALIDADES

CASONCELLI DE LA ABUELA LIVIA (1.3.7.9)

CASONCELLI RELLENOS DE CARNE
Y AROMAS DE LA TRADICIÓN
CONDIMENTADOS CON
MANTEQUILLA Y SALVIA

TERNERA AL ACEITE TRADICIONAL (1.4.7)

SERVIDA CON POLENTA

42€*

CATA DE
VINOS LOCALES

+10€**



MENÚ LAGO

BACALAO MANTECADO A LA VICENTINA (4.7)

CON CRUJIENTE DE POLENTA
(RACIÓN ABUNDANTE +6,50€)

SPAGHETTI AL RAGÙ DE LAGO (1.3.4.9)

SPAGHETTI A LA CHITARRA CON RAGÙ
DE LAGO Y VERDURAS

PESCADO DE NUESTRO LAGO

EL PERSONAL LE INFORMARÁ SOBRE LA PESCA DEL DÍA Y SU
PREPARACIÓN, JUNTO CON EL PRECIO CORRESPONDIENTE

46€*

*SERVIDO PARA UN MÍNIMO DE 2 PERSONAS (PRECIO POR PERSONA)
BEBIDAS NO INCLUIDAS.

**3 MEDIAS CATAS DE VINOS LOCALES (GROPPELLO, CURTEFRANCA, VALCALEPIO)

ENTRADA



ENTRADA DOSSO (1.3.4.7.8.9)



GRAN TABLA CON UNA SELECCIÓN
DE 10 DE NUESTRAS ESPECIALIDADES

26€

BACALAO MANTECADO A LA VICENTINA (4.7)

CON CRUJIENTE DE POLENTA
(RACIÓN ABUNDANTE +6,50€)

14€

TARTAR DE TERNERA AL CUCHILLO

CONDIMENTADO CON SALSA DE HIERBAS A LA ARGENTINA
(RACIÓN ABUNDANTE +6,50€)

15€

POLENTA A LA PLANCHA (1)

CON HONGOS PORCINI SALTEADOS Y GUANCIALE CRUJIENTE

EDICIÓN LIMITADA DE OTOÑO
14€

LENGUA DE RES CON PURÉ DE CALABAZA Y CRUMBLE DE ACEITUNAS (9)

LENGUA COCINADA A BAJA
TEMPERATURA Y SERVIDA TIBIA

16€

EDICIÓN LIMITADA DE OTOÑO

PRIMEROS PLATOS

CASONCELLI DE LA ABUELA LIVIA (1.3.7.9)

¡UNA RECETA QUE NUNCA HA CAMBIADO! HECHOS A MANO COMO LOS HACÍA LA ABUELA...

CASONCELLI RELLENOS DE CARNE Y AROMAS DE LA TRADICIÓN CONDIMENTADOS CON MANTEQUILLA Y SALVIA



UN CLÁSICO ATEMPORAL

14.5€

SPAGHETTI AL RAGÚ DE LAGO (1.3.4.9)

SPAGHETTI A LA CHITARRA CON RAGÚ DE LAGO Y VERDURAS

16.5€

EDICIÓN LIMITADA DE OTOÑO NUESTROS PLATOS ESPECIALES DEDICADOS A LA ESTACIÓN:

RISOTTO CON HONGOS PORCINI Y SILTER UN GRAN CLÁSICO...
PERO NUNCA LO HAS PROBADO ASÍ (7.9)

19€

RISOTTO DE CALABAZA, GUANCIALE Y ALMENDRAS SALADAS
EL CONTRASTE PERFECTO QUE TE HARÁ REBAÑAR EL PLATO (7.8.9)

16.5€

ÑOQUIS CON RAGÚ BLANCO DE FAISÁN
EL SABOR RICO DE LA CAZA EN UNA VERSIÓN QUE TE SORPRENDERÁ (1.3.7)

18€

SEGUNDOS

CUBEROLL DE TERNERA A LA PARRILLA

23€

CORTE SELECTO DE LA PARTE ALTA DEL LOMO, CARACTERIZADO POR UN BUEN MARMOLEADO 250/300G

FIORENTINA DE TERNERA A LA PARRILLA 5,5€/100g

TERNERA AL ACEITE TRADICIONAL (1.4.7)

20€

SERVIDA CON POLENTA



LOMO DE CIERVO MARINADO AL BRANDY (1.7.9.12)

HONGOS PORCINI Y POLENTA *MULINO DI BIENNO*

EDICIÓN LIMITADA
DE OTOÑO

28€

PESCADO DE NUESTRO LAGO

EL PERSONAL LE INFORMARÁ SOBRE LA PESCA DEL DÍA Y SU PREPARACIÓN, JUNTO CON EL PRECIO CORRESPONDIENTE

ACOMPañAMIENTOS

PATATAS ASADAS CON ROMERO

5.5€

ALCACHOFA A LA ROMANA

1.5€

ENSALADA VERDE DE NUESTRO HUERTO

5€

ENSALADA MIXTA

6€

VERDURAS A LA PARRILLA (BERENJENAS, CALABACINES, PIMIENTOS)

5.5€

VERDURAS EN ENCURTIDO (GIARDINIERA)

5€

QUESOS

DEL PASTO A TU PLATO

DEGUSTACIÓN DE QUESOS ⁽⁷⁾

16€

CURADOS Y FRESCOS, DE PASTOS DE VACUNO, CAPRINO Y OVINO. SERVIDOS CON MERMELADA DE NUESTRA PROPIA PRODUCCIÓN (PORCIÓN MEDIANA +5€)

GORGONZOLA ⁽⁷⁾

7€

TALEGGIO ⁽⁷⁾

7€

POSTRES

TIRAMISÚ CLÁSICO ^(1.3.7)

6.5€

PREPARADO AL MOMENTO

TIRAMISÚ BLANCO ...¡AÚN MÁS DELICIOSO! ^(1.3.7)

6.5€

PREPARADO AL MOMENTO

TARTA SBRISOLONA ...¡LA DIETA, MAÑANA! ^(1.3.7.8)

6.5€

SERVIDA CON HELADO DE NATA
O HELADO DE FRUTOS ROJOS



PASTEL DE MANZANA, NARANJA Y CANELA ^(3.7.8)

7€

SERVIDO CON CREMA CALIENTE DE VAINILLA

PANNA COTTA DE CALABAZA Y VAINILLA ^(1.7.8)

7€

CON CRUMBLE DE AMARETTI Y CARAMELO SALADO

EDICIÓN LIMITADA DE OTOÑO

CERVEZAS



CERVECERA VIA PRIULA

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

Dedicada a un lugar especial, está saborizada de manera "especial" con especias. Excelente como aperitivo, acompaña muy bien platos delicados, pescado crudo y quesos frescos.



CERVECERA VIA PRIULA

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

Reflejos ambarinos y espuma compacta. Notas amargas de los lúpulos, suavizadas por la malta de cebada tostada de Camunia. Excelente en maridaje con quesos de curación media, pescado blanco y



CERVECERA VIA PRIULA

 **ACQUA 7€**
PILS - 5.2% VOL. 50cl

La clásica cerveza rubia, ligera y muy exclusiva, con un sabor tendiente a lo amargoso con notas especiadas y aroma herbáceo. Espuma fina y



CERVECERA VIA PRIULA

 **ARIA 7€**
BLANCHE - 5.5% VOL. 50cl

Agradable y fácil de tomar, una cerveza de trigo, caracterizada por una espuma blanca y densa, con notas frutales, ligeramente cítricas. Muy agradable en verano.



CERVECERA VIA PRIULA

 **FUOCO 7€**
BOCK - 7% VOL. 50cl

Sabor completo y redondo. Excelente para realzar el sabor de los platos de nuestra tradición como pasta y risottos, pero también platos de



CERVECERA VIA PRIULA

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

De reflejos ambarinos y espuma compacta. La hacen única las notas amargas del lúpulo, suavizadas por la malta de cebada tostada. Excelent



CERVECERA 100VENTI



FREEVOLA 6.5€
APA - 4.7% VOL. 33cl

Cerveza inspirada en las American IPA. Con aroma a cítricos, fruta tropical y miel, elevadamente amarga y con dulces notas maltosas. Excelente  **SIN GLUTEN** con embutidos, quesos y



PRIVATBRAUEREI SCHLOSS



ENGERL HELL 6€
HELLES - ALKOHOLFREI 50cl

Ideal para todos aquellos que quieren o deben prescindir del alcohol, pero no del sabor de la verdadera cerveza. Solo 17 kcal/100 ml, excelente para los amantes de la cerveza que cuidan las

BEBIDAS

CAFÉ ESPRESSO	1.5€
CAFÉ CON LICOR	1.7€
CAFÉ DESCAFEINADO	1.6€
CAFÉ DE CEBADA PEQUEÑO	1.5€
CAFÉ DE CEBADA GRANDE	2€
CAFÉ GINSENG PEQUEÑO	1.5€
CAFÉ GINSENG GRANDE	2€
AGUA MINERAL / CON GAS	2€
REFRESCOS EMBOTELLADOS 33CL	3.5€
ESTATHÉ EN LATA 33CL	3.5€
VINO TINTO Y BLANCO DE BARRIL	
LITRO 10€ 1/2 LITRO 5.5€ CUARTILLO 3€	
VINO BLANCO DE AGUJA DE BARRIL	
LITRO 12€ 1/2 LITRO 6.5€ CUARTILLO 3.5€	
LICORES DE HIERBAS CLÁSICOS	4€

LISTA DE ALÉRGENOS

1. CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN
2. CRUSTÁCEOS
3. HUEVOS
4. PESCADO
5. CACAHUETES
6. SOJA
7. LECHE (INCLUIDA LA LACTOSA)
8. FRUTOS DE CÁSCARA
9. APIO
10. MOSTAZA
11. SÉSAMO
12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
13. ALTRAMUCES
14. MOLUSCOS

LOS ALÉRGENOS ESTÁN INDICADOS EN LA CARTA CON EL
NÚMERO DE REFERENCIA CORRESPONDIENTE.

EL EQUIPO DOSSO SERADINO LE AGRADECE POR HABER
ELEGIDO PASAR ESTE TIEMPO CON NOSOTROS.

BUSCAMOS LA CALIDAD PARA EXPRESAR DE LA MEJOR
MANERA NUESTRO TERRITORIO A TRAVÉS DE LA COCINA,
SELECCIONANDO PRODUCTOS Y RECETAS QUE ESPERAMOS
CUMPLAN CON SUS EXPECTATIVAS.

LE RECORDAMOS ADEMÁS QUE **AQUÍ SE PUEDEN
ORGANIZAR FIESTAS Y CEREMONIAS** DE CUALQUIER TIPO,
SEA CUAL SEA EL MOMENTO ESPECIAL QUE DESEE
ORGANIZAR.

NUESTRAS ESPECIALIDADES BAJO RESERVA:
ESPETO O LECHÓN A LA BRASA.



DOSSO.SERADINO



DOSSO SERADINO TRATTORIA E RISTORANTE