



DOSSO SERADINO

TRATTORIA-RISTORANTE

MENÜ

MENÜ DEGUSTATIONSREISE

MENÜ CAMUNA

DOSSO-VORSPEISENPLATTE (1.3.4.7.8.9)

GROSSE PLATTE MIT EINER AUSWAHL
VON 10 UNSERER SPEZIALITÄTEN

CASONCELLI NACH OMA LIVIAS ART (1.3.7.9)

CASONCELLI GEFÜLLT MIT FLEISCH
UND TRADITIONELLEN GEWÜRZEN,
SERVIERT MIT BUTTER
UND SALBEI

TRADITIONELLES RINDFLEISCH IN ÖL GESCHMORT (1.4.7)

SERVIERT MIT POLENTA

42€*

LOKALE
WEINDEGUSTATION

+10€**



MENÜ LAGO

BACCALÀ MANTECATO NACH VICENTINER ART (4.7)

MIT KNUSPRIGER POLENTA-ECKE
(GROSSE PORTION +6,50€)

SPAGHETTI MIT SÜßWASSERFISCH-RAGOUT (1.3.4.9)

SPAGHETTI CHITARRA MIT
SÜßWASSERFISCH-RAGOUT UND GEMÜSE

FRISCHER FISCH AUS UNSEREM SEE

UNSER PERSONAL INFORMIERT SIE ÜBER DEN FRISCHEN FANG,
DIE ZUBEREITUNG DES TAGES UND DEN JEWEILIGEN PREIS

46€*

*SERVIERT FÜR MINDESTENS 2 PERSONEN (PREIS PRO PERSON)
GETRÄNKE AUSGESCHLOSSEN.

**3 HALBE DEGUSTATIONEN LOKALER WEINE (GROPPELLO, CURTEFRANCA, VALCALEPIO)

VORSPEISEN



DOSSO-VORSPEISENPLATTE (1.3.4.7.8.9) ↗

GROSSE PLATTE MIT EINER AUSWAHL
VON 10 UNSERER SPEZIALITÄTEN

26€

BACCALÀ MANTECATO NACH VICENTINER ART (4.7)

MIT KNUSPRIGER POLENTA-ECKE
(GROSSE PORTION +6,50€)

14€

GEHACKTES RINDER-TATAR

GEWÜRZT MIT ARGENTINISCHER KRÄUTERSAUCE
(GROSSE PORTION +6,50€)

15€

GEGRILLTE POLENTA (1)

MIT SAUTIERTEN STEINPILZEN UND KNUSPRIGEM GUANCIALE

HERBST-LIMITIERTE
EDITION

14€

RINDERZUNGE MIT KÜRBISMOUSSE UND OLIVENCRUMBLE (9)

NIEDRIGTEMPERATUR-GEGARLTE
ZUNGE, LAUWARM SERVIERT

16€

HERBST-LIMITIERTE
EDITION

ERSTE GÄNGE

CASONCELLI NACH OMA LIVIAS ART (1.3.7.9)

EIN REZEPT, DAS SICH NIE
GEANDERT HAT! HANDGEMACHT,
SO WIE OMA SIE GEMACHT HAT...

CASONCELLI GEFÜLLT MIT
FLEISCH UND TRADITIONELLEN
GEWÜRZEN, SERVIERT MIT
BUTTER UND SALBEI



EIN ZEITLOSER KLASSIKER

14.5€

SPAGHETTI MIT SÜBWASSERFISCH-RAGOUT (1.3.4.9)

SPAGHETTI CHITARRA MIT
SÜBWASSERFISCH-RAGOUT UND GEMÜSE

16.5€

HERBST-LIMITIERTE EDITION UNSERE SPEZIELLEN GERICHTE FÜR DIE SAISON:

RISOTTO MIT STEINPILZEN UND SILTER-KÄSE EIN GROSSER KLASSIKER... ABER SO HAST DU ES NOCH NIE PROBIERT (7.9)

19€

KÜRBIS-RISOTTO, GUANCIALE UND GESALZENE MANDELN DER PERFEKTE KONTRAST, DER DICH DAZU BRINGEN WIRD, DEN TELLER AUSZUKRATZEN (7.8.9)

16.5€

GNOCCHETTI MIT WEISSEM FASANENRAGOUT DER REICHE GESCHMACK VON WILD IN EINER VARIANTE, DIE DICH ÜBERRASCHEN WIRD (1.3.7)

18€

HAUPTGERICHTE

GEGRILLTES RINDER-CUBEROLL

23€

EDLES TEILSTÜCK AUS DEM OBEREN
TEIL DES RUCKENS, GEZEICHNET DURCH
EINE FEINE MARMORIERUNG (CA. 250/300 G)

GEGRILLTE BISTECCA ALLA FIORENTINA 5,5€/100g

TRADITIONELLES RINDFLEISCH IN ÖL GESCHMORT (1.4.7) 20€
SERVIERT MIT POLENTA



MARINIERTES HIRSCHKOTELETT MIT BRANDY (1.7.9.12)

STEINPILZEN UND POLENTA VON *MULINO DI BIENNO*

HERBST-LIMITIERTE
EDITION

28€

FRISCHER FISCH AUS UNSEREM SEE

UNSER SERVICEPERSONAL INFORMIERT SIE GERNE ÜBER DEN HEUTIGEN
FANG, DIE ZUBEREITUNGSART UND DEN ENTSPRECHENDEN TAGESPREIS

BEILAGEN

RÖSTKARTOFFELN MIT ROSMARIN

5.5€

ARTISCHOCKE NACH RÖMISCHER ART

1.5€

GRÜNER SALAT AUS UNSEREM GARTEN

5€

GEMISCHTER SALAT

6€

GEGRILLTES GEMÜSE (AUBERGINEN, ZUCCHINI, PAPRIKA)

5.5€

SAUER EINGELEGTES GEMÜSE

5€



KÄSE

VON DER WEIDE AUF IHR SPEISETELLER

KÄSEVERKOSTUNG ⁽⁷⁾

16€

GEREIFTER UND FRISCHER KÄSE VON KUH, ZIEGEN UND SCHAFWEIDEN. SERVIERT MIT HAUSGEMACHER MARMELADE (MITTLERE PORTION +5€)

GORGONZOLA ⁽⁷⁾

7€

TALEGGIO ⁽⁷⁾

7€

DESSERTS

KLASSISCHES TIRAMISÙ ^(1.3.7)

FRISCH ZUBEREITET

6.5€

WEIBES TIRAMISÙ ...NOCH VERFÜHRERISCHER! ^(1.3.7)

FRISCH ZUBEREITET

6.5€

SBRISOLONA-KUCHEN ...DIE DIÄT STARTET ERST MORGEN! ^(1.3.7.8)

SERVIERT MIT SAHNEEIS ODER WALDBEEREIS

6.5€

APFEL, ORANGEN, ZIMT PLUMCAKE ^(3.7.8)

SERVIERT MIT WARMER VANILLECREME

7€

KÜRBIS VANILLE PANNA COTTA ^(1.7.8)

MIT AMARETTI-CRUMBLE UND SALZKARAMELL

7€



HERBST-LIMITIERTE EDITION

BIERE



BRAUEREI VIA PRIULA

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

Einem besonderen Ort gewidmet und durch ihre feine Würze selbst zu etwas „Besonderem“ gemacht. Hervorragend als Aperitif, passt sie wunderbar zu milden Gerichten, rohem Fisch und Frischkäse.



BRAUEREI VIA PRIULA

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

Bernsteinfarbene Reflexe und ein kompakter Schaum. Die bitteren Noten des Hopfens werden durch das geröstete Camuno-Gerstenmalz angenehm abgemildert. Hervorragend in Kombination mit halbreifem Käse, weißem Fisch und Krustentieren.



BRAUEREI VIA PRIULA

ACQUA 7€
PILS - 5.2% VOL. 50cl

Das klassische helle Bier, leicht und sehr hochwertig. Es besticht durch einen leicht herben Geschmack mit würzigen Noten und einem krautigen Duft. Feiner und langanhaltender Schaum.



BRAUEREI VIA PRIULA

ARIA 7€
BLANCHE - 5.5% VOL. 50cl

Angenehm und unkompliziert – ein Weizenbier, das sich durch einen weißen, dichten Schaum sowie fruchtige und leicht zitrusartige Noten auszeichnet. Besonders erfrischend im Sommer.



BRAUEREI VIA PRIULA

FUOCO 7€
BOCK - 7% VOL. 50cl

Vollmundiger und runder Geschmack. Ideal, um den Geschmack unserer traditionellen Gerichte wie Pasta und Risotto, aber auch von Fleisch- und Fischgerichten hervorzuheben.



BRAUEREI VIA PRIULA

TERRA 7€
IPA ROSSA - 6.7% VOL. 50cl

Mit bernsteinfarbenen Reflexen und kompaktem Schaum. Einzigartig gemacht durch die bitteren Noten des Hopfens, abgemildert durch geröstetes Gerstenmalz. Hervorragend in Kombination mit Käse.



BRAUEREI 100VENTI



FREEVOLA 6.5€
APA - 4.7% VOL. 33cl

Ein von den American IPAs inspiriertes Bier. Es duftet nach Zitrusfrüchten, tropischen Früchten und Honig, ist elegant herb und hat süße Malznoten. Hervorragend zu Aufschnitt, Käse und gegrilltem



PRIVATBRAUEREI SCHLOSS



ENGERL HELL 6€
HELLES - ALKOHOLFREI 50cl

Ideal für alle, die auf Alkohol, aber nicht auf den Geschmack eines echten Bieres verzichten wollen oder müssen. Mit nur 17 kcal/100 ml ist es perfekt

GETRÄNKE

ESPRESSO	1.5€
ESPRESSO MIT SCHUSS	1.7€
KOFFEINFREIER KAFFEE	1.6€
GERSTENKAFFEE KLEIN	1.5€
GERSTENKAFFEE GROSS	2€
GINSENG-KAFFEE KLEIN	1.5€
GINSENG-KAFFEE GROSS	2€
WASSER STILL / SPRUDELND	2€
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE IN DER FLASCHE 33CL	3.5€
ESTATHÉ IN DER DOSE 33CL	3.5€
ROT- UND WEISSWEIN VOM FASS	
LITER 10€ 1/2 LITER 5.5€ VIERTEL 3€	
PERLENDER WEISSWEIN VOM FASS	
LITER 12€ 1/2 LITER 6.5€ VIERTEL 3.5€	
KLASSISCHE KRÄUTERLIKÖRE	4€

LISTE DER ALLERGENE

1. GLUTENHALTIGES GETREIDE
2. KREBSTIERE
3. EIER
4. FISCH
5. ERDNUSSE
6. SOJA
7. MILCH (INKLUSIVE LAKTOSE)
8. SCHALENFRUCHTE (NUSSE)
9. SELLERIE
10. SENF
11. SESAM
12. SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
13. LUPINEN
14. WEICHTIERE

DIE ALLERGENE SIND AUF DER SPEISEKARTE MIT DER
ENTSPRECHENDEN REFERENZNUMMER GEKENNZEICHNET.

DAS TEAM DOSSO SERADINO BEDANKT SICH BEI IHNEN,
DASS SIE IHRE ZEIT BEI UNS VERBRINGEN.

WIR STREBEN NACH HÖCHSTER QUALITÄT, UM UNSERE
REGION DURCH DIE KÜCHE BESTMÖGLICH ZUM AUSDRUCK
ZU BRINGEN. DABEI WÄHLEN WIR SORGFÄLTIG PRODUKTE
UND REZEPTE AUS, VON DENEN WIR HOFFEN, DASS SIE IHRE
ERWARTUNGEN ERFÜLLEN.

WIR MÖCHTEN SIE AUSSERDEM DARAN ERINNERN, **DASS SIE
BEI UNS FESTE UND FEIERLICHKEITEN JEDLICHER ART
AUSRICHTEN KÖNNEN** GANZ GLEICH, WELCHEN
BESONDEREN ANLASS SIE PLANEN MÖCHTEN.

UNSERE SPEZIALITÄTEN AUF VORBESTELLUNG:
FLEISCHSPIESS ODER SPANFERKEL VOM HOLZKOHLEGRILL.



DOSSO.SERADINO



DOSSO SERADINO TRATTORIA E RISTORANTE