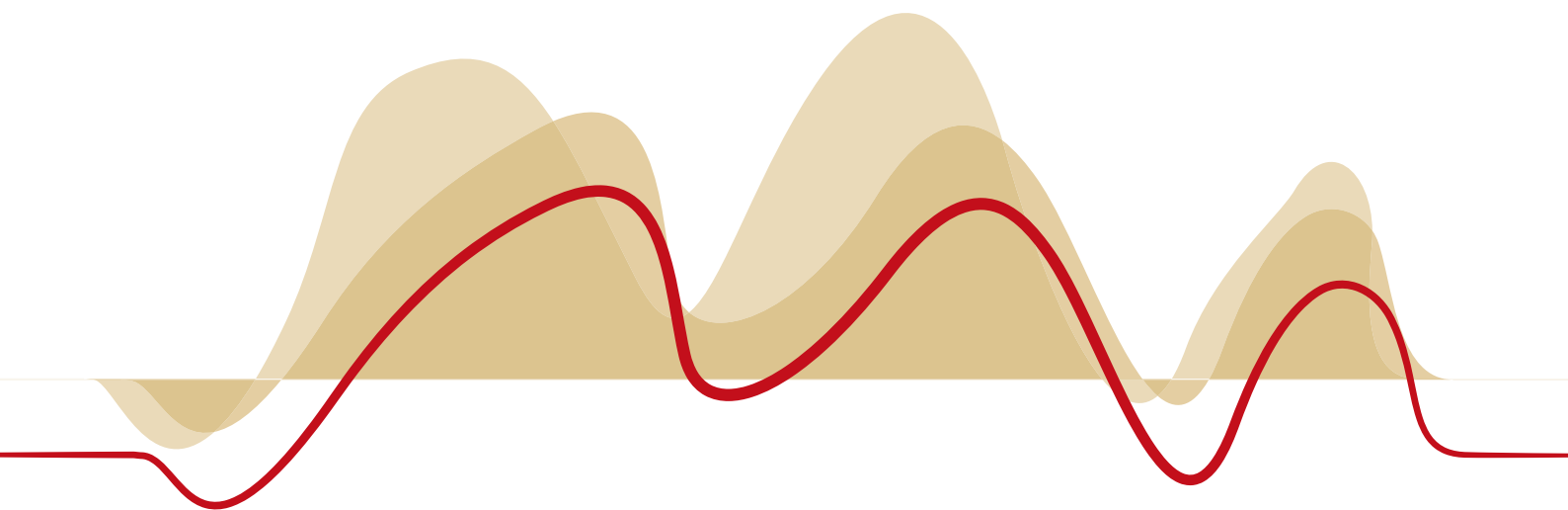


Benvenuto a



Dolomiti Lodge
VILLA GAIA
VENAS di CADORE - ITALY

100% Dolomiti





Cominciamo con i Gaietti

Dal Torrente 12 euro

Sashimi di salmerino | zucchine scabeche

Venezia 9,5 euro

Chips di polenta | alici marinate | sarde in saor
gelée al limone

La caprese di VG 9,5 euro

Spuma di pomodoro | burrata affumicata |
crumble di olive e capperi | gelato al basilico

Belluno 9 euro

Formaggio SCHIZ | Smo king erborinato
senape al miele | pane al fieno e fiori

Zuppa d'Oriente 12 euro

Cocco | verdure di stagione | gamberi | calamari
spezie d'oriente | riso basmati

Gli arrostiticini 9,5 euro

Di fegato di manzo | cipolla

Patata alla carbonara 10 euro

Patata di montagna | uovo delle Dolomiti Bio |
tartufo nero | guancialetto croccante

Condividiamo un giro di Gaietti

Sceglie 4 gaietti a 34 euro

Il Cadore 19 euro

Selezione di salumi e formaggi della terra
cadorina | mostarde | pane caldo di Marcon

Fatti da noi 17 euro

Casunziei ripieni con ombrina e mele,
vinaigrette arroz affumicato e miele | pomodorini gialli

Gli spaghetti chitarra 15 euro

Al pesto di erbe e alghe | carpaccio di cervo marinato

Le Tagliatelle 22 euro

Porcini e finferli | tartufo scorzone nero estivo

La lasagna 15 euro

Della domenica con ragù di selvaggina | béchamel
alla curcuma e alici | cicoria selvatica | guanciale

Il pastin che non ti aspetti 17 euro

Pastin | patate | cipolla caramellata | senape | miele
Pastin | patate | crema di fagioli di lamon piccanti
Pastin | patate | Blu 61 | mirtilli
Pastin | patate | formaggio al tartufo

Il cervo 25 euro

A carpaccio | indivia | anguria e melone | fiori fritti

Il manzo 26 euro

In tartare preparata davanti a te e condita
come vuoi tu | pane caldo

Lo stracotto 24 euro

Di cinghiale | profumi di spezie di montagna |
spazze di spinaci al burro e giovacco chees

Petto d'Anatra 30 euro

Arancia e cannella | taccole
riduzione di ribes | patate

Kamado grill

Filetto ai porcini 30 euro

Di Angus irlandese | patate al burro | porcini

Corvè d'agnello 27 euro

Pino mugo | profumi di Sicilia | melanzana calda & fredda | olive

Petto di quaglia al fieno 25 euro

Mostarda di senape e mela | porri

Fiorentine e costate da 5 a 9 euro all'etto

Di diversi tipi e frollatura

La pizzella 9,5 euro

Pizza artigianale | pomodoro fresco | bufala | basilico

L' hamburger gourmet 17 euro

Hamburger di Fassona cotto alla brace | pane di Marcon pomodoro cuor di bue | pecorino al fieno | bacon croccante insalata iceberg | cipolla croccante

Ceasar salad a modo nostro 15 euro

Cappuccio rosso | taccole | mela verde frutta secca | indivia belga | pollo thai | ribes salsa parmigiano e acciughe

Patate alla cadorina
Cappuccio e cumino
Patate fritte
da 5 a 6 euro

COPERTO 3,9 euro
con selezione di pani dolomitici artigianali e burro salato di malga

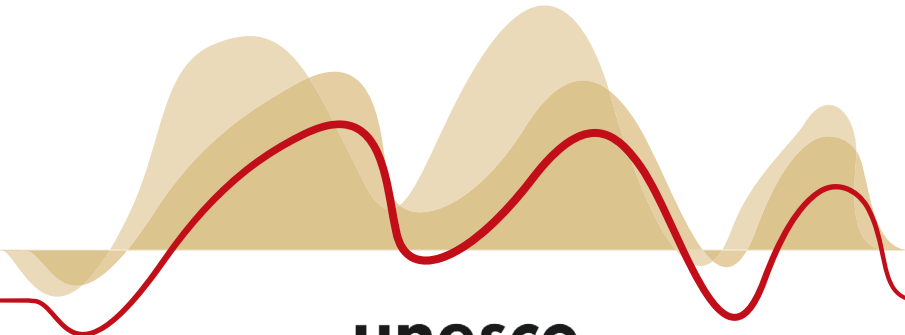
Per intolleranze, allergie e maggiori informazioni, rivolgersi direttamente personale



Dolomiti Lodge
VILLA GAIA
VENAS di CADORE - ITALY

100% Dolomiti

Si continua con



unesco

World Heritage site

In Abbinamento



Porto Terra Prima Finest Reserve
Fonseca

10 60

Barolo Chinato
Tuvé

6 35

Verduzzo Friulano
Marco Sara

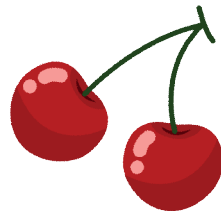
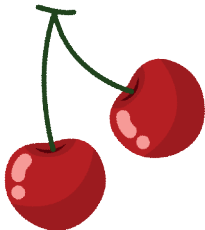
7 35

Sauternes
Chateau Villefranche

9 48

Pedro Ximenez Murillo
Lustau

8 50



I formaggi

3 euro al pezzo

Selezione di formaggi di malghe | mostarde

I Ricciarelli

8 euro

Biscotti con pasta di mandorle fatti in casa |
crema al mascarpone e gianduia | passion fruit | lampone

Tiramisù di VG

8 euro

Con mascarpone fatto in casa
e savoiardi artigianali gluten free

Sorbetto

7 euro

Alla frutta di stagione e preparato al momento

Magnum

10 euro

Gelato magnum fatto a mano | olio d'oliva |
cioccolato bianco | limone | passion fruit

Brulé

9 euro

Crema brulé al pino mugo e vaniglia

Bibite

Acqua naturale gasata 0.70cl	3
Acqua naturale gasata 0.50cl	2
Coca cola	3,5
Coca cola zero	3,5
Aranciata Plose	4
Limonata Plose	4
Tonica Goldberg	4
Tonica premium	5
Ginger beer	4
Ginger ale	4
Acqua tonica al pompelmo Goldberg	4
Te limone Plose	4
Te pesca Plose	4
Acqua e lampone	3,5
Acqua e menta	3,5
Acqua e sambuco	3,5
Skiwasser	5
Succo di frutta Bio Plose (mela, pera, pesca, mirtillo)	4

Birra

Dolomiti bionda non filtrata 0,20cl 5,8°vol	3
Dolomiti bionda non filtrata 0,40cl 5,8°vol	6
Dolomiti rossa 0,20cl 6,7°vol	3
Dolomiti rossa 0,40cl 6,7°vol	6
Maisacher Export Hell 0,20cl 5,3°vol	3
Maisacher Export Hell 0,40cl 5,3°vol	5,5
Trumer Hopfen Spiel Session Pils 0,20cl 2,9°vol	3,5
Trumer Hopfen Spiel Session Pils 0,40cl 2,9°vol	6,5
Radler 0,20cl	3
Radler 0,40cl	5,5
Dolomiti Pils in bottiglia 0,33cl 4,9°vol	4
Dolomiti Rossa in bottiglia 0,33cl 6,7°vol	4
Birra analcolica Forst 0,33cl	4
Belhaven Black Scottish Stout 0,44cl 4,2°vol	7
Birre artigianali in lattina	5-8

Distillati & co

Whisky	9-15
Rum	9-15
Amari	4
Grappa della casa	4



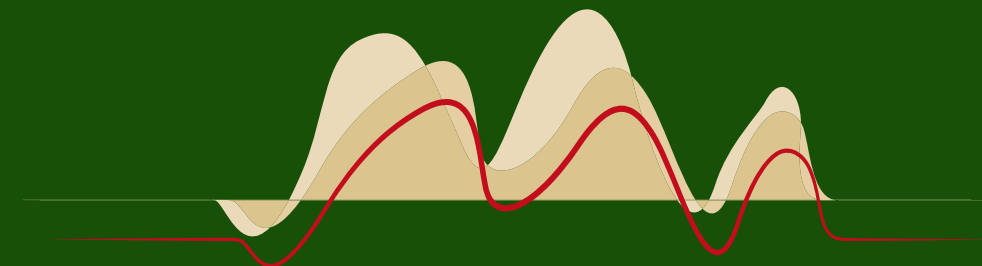
Scan me!

Il nostro bar



Dolomiti Lodge
VILLA GAIA
VENAS di CADORE - ITALY

100% Dolomiti



Caffetteria

Espresso	1,5
Decaffeinato	1,8
Orzo / Ginseng	2
Orzo e ginseng corretti	2,5
Espresso corretto	2
Macchiato	1,8
Cappuccino	2
Latti speciali	+0,30
Affogato al caffè	
Latte caldo	2,5
Caffè Shakerato	4
Cioccolata calda	4,5
Cioccolata con panna	5
Caffè doppio	3
Infusi	4,5
Caffè americano	2
Latte macchiato	3,5
Bombardino	5
Vov	3,5
Vin Brulè	4
Brioche piccola	1,2
Fetta di torta della casa	4,5

Colazione a buffet 10/persona
(dalle 7:30 alle 9:45)
escluse bevande

Casual food

Toast Cadore Prosciutto cotto, scamorza, spinaci, uovo, salsa rosa	6,5
Toast Prosciutto cotto, formaggio Dobbiacco, salsa rosa	5
Pizzella Pizza artigianale, pomodoro fresco, bufala, basilico	9,5
Strudel di mele	6
Dolce del giorno	da 5 a 8

Aperitivi

SPRITZ LISCIO (prosecco/soda)	3
SPRITZONE (aperol/campari/select/cynar/cappeletti)	4
HUGO (prosecco/soda/sciroppo al sambuco/menta fresca)	4
L'AMERICANO DI VILLA GAIA (bitter fusetti/vermuth Drapò/velluto agli agrumi)	7
L'AMERICANO ALPESTRE (bitter alpestre/vermuth alpestre/velluto agli agrumi)	8
NEGRONI (bitter fusetti/vermuth Drapò/tanqueray london dry gin)	8
FUSETTONE (bitter fusetti/tonica al pompelmo Goldberg)	6
PIMMS & GINGER ALE (Pimms aperitivo leggermente alcolico, frutta fresca e ginger ale)	6

Aperitivi NON ALCOHOL

GINGER BIO PLOSE	4
CRODINO	3,5
AMERICANO ZERO (bitter zero alcohol/vermuth zero/soda)	5
SPRITZ ZERO (bitter zero alcohol/soda)	3,5

Cocktail

GIN FIZZ LAMPONE (succo lime, succo lampone, gin tanqueray, soda)	8
GIN TONIC PREMIUM (selezione di gin e toniche)	9-13
VODKA TONIC PREMIUM (selezione di vodka e toniche)	9-13
GINETTO	6
RUM COLA (rum Santero Zanni, coca cola)	7
MOJITO GAIA (zucchero canna bianco, succo lime, menta, rum Santero bianco, ginger ale)	8
MOJITO FIDEL (zucchero canna bianco, succo lime, menta, rum Santero bianco, birra Maisacher)	9
BASILICITO (zucchero canna bianco, succo lime, basilico, rum Santero bianco, ginger ale)	9
MOSCOW MULE (zucchero canna bianco, succo lime, menta, vodka, Blue lie, ginger beer)	8
SOTTOBOSCO 44 (Z44 dry gin, succo di lime, zucchero canna bianco, frutti di bosco)	9
BLOODY MARY (succo di pomodoro, vodka Blue lie, worcestershire tabasco, succo limone)	7
PALOMA (tequila, succo lime, soda al pompelmo, sale)	8
OLD FASHIONED (bourbon Bulleit, angostura, essenza di arancio, zucchero)	8

Cocktail NON ALCOHOL

GIN TONIC ANALCOLICO (tanqueray zero, limestone alle erbe)	7
MOJITO ANALCOLICO (zucchero, succo lime, menta, ginger ale)	7
AMERICANO "O" (americò bitter, americò vermuth, soda)	5
SPRITZ "O" (americò bitter, soda, essenza d'arancio)	4