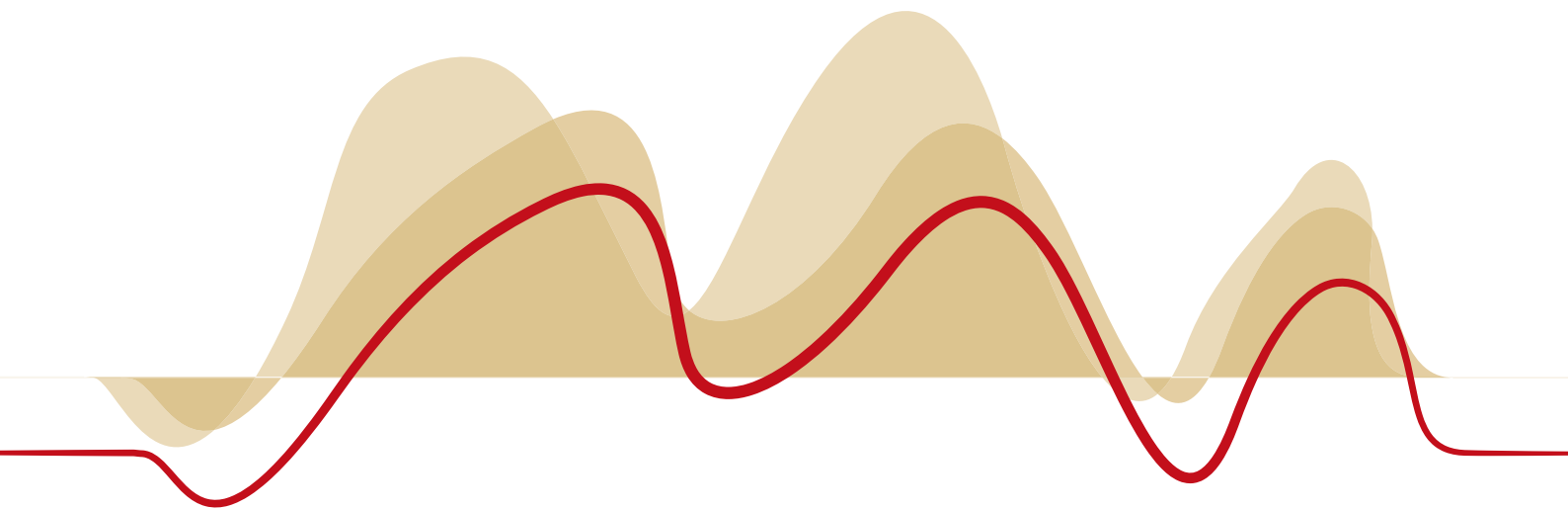


Welcome to



Dolomiti Lodge
VILLA GAIA
VENAS di CADORE - ITALY

100% Dolomiti





Let's start with Gaietti

Dal Torrente 12 euro

Arctic char sashimi with zucchini

Venezia 9,5 euro

Polenta chips | marinated anchovies | "sarde in saor"
(marinated and fried sardines) | lemon jelly

La caprese di VG 9,5 euro

Tomato foam | smoked burrata | olive and caper
crumble | basil ice cream

Belluno 9 euro

"Schiz" cheese | "smo king" blue cheese | honey mustard
hay and flower bread

Zuppa d'Oriente 12 euro

Coconut | vegetables | prawns | squids | eastern
spices | basmati rice

Gli arrostiticini 9,5 euro

Beef liver skewers | onions

Patata alla carbonara 10 euro

Potato | egg | black truffle | crispy cheek lard

Share a round of Gaietti

Share 4 "Gaietti" for 34 euro

Il Cadore 19 euro

A selection of local cheese and cold cuts
mustards | hot local bread



Fatti da noi 17 euro

“Casunziei” (traditional half-moon shape stuffed pasta) filled with croaker fish and apples | honey and smoked rice vinegar dressing | yellow tomatoes

Gli spaghetti chitarra 15 euro

Spaghetti with herb and seaweed pesto marinated venison carpaccio

Le Tagliatelle 22 euro

Tagliatelle with porcini and finferli mushroom “scorzone” summer black truffle

La lasagna 15 euro

Lasagna with game ragout | turmeric and anchovy bechamel wild chicory | cheek lard

Il pastin che non ti aspetti 17 euro

Pastin (local beef and pork burger) | potato caramelized onion | mustard | honey
Pastin | potato | spicy “Lamon” bean cream
Pastin | potato | Blu 61 cheese | blueberries
Pastin | potato | truffle-flavoured cheese

Il cervo 25 euro

Venison carpaccio | endive | melon and watermelon fried flowers

Il manzo 26 euro

Beef tartare, made in front of you, with your favourite dressing | hot bread

Lo stracotto 24 euro

Boar meat stew | alpine spices | spinach spatzle (gnocchi) with butter | “Giovacco” cheese

Petto d'Anatra 30 euro

Duck breast | orange and cinnamon | snow peas savoury currant sauce | potatoes

Kamado grill

Filetto ai porcini 30 euro

Irish Angus fillet | porcini mushrooms | butter potatoes

Corvè d'agnello 27 euro

Rack of lamb | mountain pine and citrus flavor | hot and cold eggplant | olives

Petto di quaglia al fieno 25 euro

Quail breast smoked on hay | apple mustard | leeks

Fiorentine e costate da 5 a 9 euro all'etto

Various t-bone steaks and rib steaks with different aging

La pizzella 9,5 euro

Homemade pizza | fresh tomato sauce | buffalo's milk mozzarella (mozzarella di bufala) | basil

L' hamburger gourmet 17 euro

Grilled Fassona beef burger | bread | grilled tomato pecorino cheese ripened in hay | crispy bacon iceberg lettuce | crispy onion

Ceasar salad a modo nostro 15 euro

Red cabbage | snow peas | green apple | dried fruit endive | thai chicken | currants | anchovy parmesan sauce

Patate alla Cadorina (pan-baked potatoes with onions and speck-smoked ham)

White cabbage and cumin

Chips

from 5 to 6 euro

COVER CHARGE 3,9 euro
including local bread and salted butter

In case of allergies or intolerances and for more information, please, ask the staff



Dolomiti Lodge
VILLA GAIA
VENAS di CADORE - ITALY

100% Dolomiti

It continues with



unesco

World Heritage site

Wine pairings



Porto Terra Prima Finest Reserve
Fonseca

10 60

Barolo Chinato
Tuvé

6 35

Verduzzo Friulano
Marco Sara

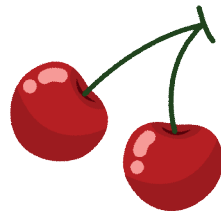
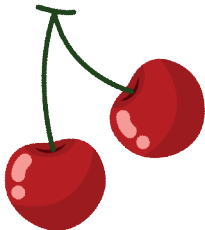
7 35

Sauternes
Chateau Villefranche

9 48

Pedro Ximenez Murillo
Lustau

8 50



I formaggi

3 euro each

A selection of mountain cheese and mustards

I Ricciarelli 8 euro

Homemade almond biscuits | mascarpone cheese and gianduia
chocolate cream | passion fruit | raspberries

Tiramisù di VG 8 euro

With homemade mascarpone cheese and
gluten free sponge fingers

Sorbetto 7 euro

With fresh seasonal fruit

Magnum 10 euro

Homemade "Magnum" ice cream | olive oil | white
chocolate | lemon | passion fruit

Brulé 9 euro

Vanilla and mountain pine flavoured crème brûlée



Dolomiti Lodge
VILLA GAIA
VENAS di CADORE - ITALY

100% DOLOMITI

*L'acqua divide
gli uomini,
il vino
li unisce*

CI PIACCIAMO i vini artigianali,
fatti come una volta,
CHE RACCONTANO STORIE DI PERSONE
prodotti con dedizione
e rispetto PER LA TERRA



scan me

CARTA VINI

Bollicine

Veneto

PROSECCO BRUT VALDOBBIADENE - LIESSI	21
100% glera	
ZERO PAS DOSE' 48 MESI - BELLAGUARDIA	42
Pinot bianco, durella	
BRUT NATURE 36 MESI - BIONDOJEO	34
100% bianchetta	
OPERA PRIMA PAS DOSE' 36 MESI - REASSI	45
100% pinella	

Trentino Alto Adige

LIBERTY BRUT 36 MESI - CARLO ZADRA	42
100% chardonnay	
BENEDICT METODO CLASSICO - BAROLDI	45
100% chardonnay	

Lombardia

QUATTROCENTO EXTRA BRUT - NICOLA GATTA	65
70% chardonnay 30% pinot nero	
OMBRA CUVE'E BRUT - NICOLA GATTA	55
80% chardonnay 20% pinot nero	
SOLO UVA BRUT 24 MESI - SOLOUVA	39
100% chardonnay	
CORO DELLE MONACHE EXTRA BRUT - ARCARI E DANESI	60
100 % pinot nero	
CUVE'E 36 MESI BRUT - CASA CATERINA	55
100% chardonnay	
DOSAGGIO ZERO 31 MESI - ARCARI E DANESI	52
75% chardonnay 25% pinot bianco	
SOLO UVA 24 MESI ROSE' - SOLOUVA	60
100% pinot nero	
L'ESPLORATORE - NIVELLI	58
100% riesling	

CARTA VINI

Bollicine

Emilia Romagna

A LOVE SUPREME 50 MESI - PODERE GIARDINO 35
100% lambrusco marani

Sicilia

DBE DOSAGGIO ZERO 18 MESI - DE BARTOLI 49
100% nerello mascalese

DBE TERZAVIA BRUT 18 MESI - DE BARTOLI 49
Grillo, catarratto, zibibbo, perricone

Francia

CHAMPAGNE

BRUT NATURE 36 MESI - LIONEL GIRARD 80
100% pinot meunier

L'ATAVIQUE BRUT NATURE GRAND CRU - MOUZON LEROUX 85
60% pinot nero 40% chardonnay

LES ARPENTES 24 MESI EXTRA BRUT - MAURICE CHOPPIN
60% chardonnay 40% pinot meunier

LES MI COTES 36 MESI EXTRA BRUT - MAURICE CHOPPIN 75
60% chardonnay 40% pinot meunier

171TH EDITION BRUT - KRUG 450
45% pinot nero 37% chardonnay 18% pinot meunier

HOMMAGE VERT - DOYARD MAHE
100% chardonnay

BLANC DE NOIRS - GOULIN ROUALET 90
100% pinot nero

ORIGINE - J. M. GOULARD 85
55% pinot meunier 45% pinot nero

CREMANT

CREMANT D'ALSACE 12 MESI EXTRA BRUT - ROBERT ROTH 42
90% pinot bianco 10% auxerrois

CREMANT DE BOURGOGNE 18 MESI EXTRA BRUT - VITTEAU ALBERTI 45
100% chardonnay

CARTA VINI

Bianchi

Veneto

PINOT GRIGIO ANULARE - MARCO LEVIS	35
100% pinot grigio	
BORA BIANCO - ELISA CARPANESE	28
50% riesling, 50% tai	
NOUS MAGENTA SOAVE - SARA E ALESSANDRO FILIPPI	28
100% garganega	
QUESTO NON E' - MONBAN	26
100% glera	
POLDO - VIGNALE DI CECILIA	28
Garganega, tai, moscato bianco	
CASE LUNGHE - DE MARTIN	30
100% Bronner	
VIA SONORA - DE MARTIN	30
100% Solaris	

Trentino

INTREPIDO BIANCO - BARLODI	39
100% chardonnay	
KERNER - GRIESSER	35
100% kerner	
SYLVANER - GRIESSER	37
100% sylvaner	
ABENDROT - NIEDERMAYR	58
100% sauvignier gris	
SOLARIS - NIEDERMAYR	45
100% solaris	
BRONNER - NIEDEMAYR	45
100% bronner	
SOUVIGNIER GRIS - UCCELLI	49
100% sauvignier gris	
PINOT BIANCO - UCCELLI	58
100% pinot bianco	
GEWURTZTRAMINER - UCCELLI	52
100% gewurtztraminer	
KERNER - RIELINGER	39
100% kerner	

CARTA VINI

Bianchi

Friuli

RIBOLLA GIALLA - CASTELLADA	59
100% ribolla gialla	
CHARDONNAY - CASTELLADA	59
100% chardonnay	
SOT LA MONT FRIULANO - LUCA FEDELE	25
100% friulano	
SAUVIGNON - FONDO INDIZENO	28
100% sauvignon	
TRE - PROGETTO VINO DENTRO	38
100% pinot grigio	
UN - PROGETTO VINO DENTRO	33
100% friulano	
CARAT - BRESSAN	68
Malvasia, ribolla gialla, friulano	
ROSANTICO - BRESSAN	90
100% moscato rosa	
FRIULANO RISERVA - STROPPOLATINI	35
100% friulano	
HONESTA MISSIO - STROPPOLATINI	29
100% sauvignon	
VITOVSKA - MILIC ZAGRSKI	30
100% vitovska	
MALVASIA - MILIC ZAGRSKI	30
100% malvasia	
MALVASIA - KLABJAN	38
100% malvasia	

CARTA VINI

Bianchi

Lombardia

STRANO - FAUSTO ANDI	75
100% colombaia	
CHARDONNAY - COMAI	40
100% chardonnay	
MOSCATO SECCO - MANUEL BIAVA	32
100% moscato di scanzo	
MAIUSCOLO - FAUSTO ANDI	34
Uve autoctone	
LA CREATURA - FAUSTO ANDI	63
Antica varietà georgiana	
BUSAT BIANCO - COMAI	29
Chardonnay, muller thurgau, sauvignon	
SAUVIGNON - COMAI	40
100% sauvignon	

Piemonte

TIMORASSO - OLTRETORRENTE	35
100% timorasso	

Emilia Romagna

TREBBIANO - VILLA PAPIANO	35
100% trebbiano	
ALBANA - VILLA PAPIANO	35
100% albana	

Toscana

MONTEPEPE BIANCO - MONTEPEPE	29
70% vermentino 30% viognier	
BIANCO - MALGIACCA	30
Uve autoctone	

Lazio

MATURANO DEL FRUSINATE ARCARO - DS BIO	
100% maturano	

CARTA VINI

Bianchi

Marche

VERDICCHIO DI MATELICA - MARANI 30

100% verdicchio

VERDICCHIO DI MATELICA - ZOLI 30

100% verdicchio

BIANCO DI GINO - FATTORIA SAN LORENZO 28

100% verdicchio

Molise

SAUVIGNON - COLLINE DI RIPA 32

100% sauvignon

Umbria

ORANGE - CIRELLI 28

100% trebbiano

PECORINO ANFORA - CIRELLI 39

100% pecorino

Puglia

FIANO - BELLE VIGNOLE 33

100% fiano

Sicilia

MUSCATEDDA - MARABINO 28

100% moscato bianco

JUNGIMMUNE BIANCO - SONIA GAMBINO 70

Trebbiano, grecanico, albanella

Sardegna

ISEI - PODDI MONGILI 85

Uve autoctone

ALTURAS - PODDI MONGILI 85

100% vernaccia

CARTA VINI

Bianchi

Slovenia

RIBOLLA - NANDO

36

100% ribolla

Francia

COTES CATALANES

CUVEE MARGUERITE - MATASSA

-

50% muscat a petit grain 50% viognier

LOIRA

CHENIN - RENE MOSSE

55

100% chenin blanc

CHENIN - MICHEL CHEVRE

65

100% chenin blanc

ANJOU BLANC - DOMAINE DE LES HARDIERES

45

100% chenin blanc

ALSAZIA

CUVEE DE L'OURS - SCHAEFFER WOERLY

35

100% riesling

RODANO

ARGENCE - DOMAINE ARSAC

35

100% chardonnay

BORGOGNA

CHABLIS - DOMAINE DE LA CADETTE

50

100% chardonnay

BOURGOGNE CHARDONNAY - MARTHE HENRY

80

100% chardonnay

SAINT AUBIN - DOMAINE DEREIN

105

100% chardonnay

JURA

CHARDONNAY - DOMAINE RATTE

59

100% chardonnay

ARBOIS NATURE - DOMAINE RATTE

73

100% savagnin

CHARDONNAY TERRES BLANCHES - ROUSSET MARTIN

110

100% chardonnay

CARTA VINI

Bianchi

SAVAGNIN CLOS BACCHUS - ROUSSET MARTIN 130

100% savagnin

COTES DE JURA GRAVIERES - ROUSSET MARTIN 110

100% chardonnay

MEME MARIE - ROUSSET MARTIN 85

chardonnay, savagnin

PERRIERES SAVAGNIN - ROUSSET MARTIN 120

100% savagnin

CUVEE DU PROFESSEUR - ROUSSET MARTIN 115

100% savagnin

Germania

RIESLING - WEINGUT SCHMITT 43

100% riesling

MELAPHYR - HEILIGENBLUT 43

100% riesling

Sudafrica

EL BANDITO CORTEZ - TESTALONGA 72

100% chenin blanc

CARTA VINI

Rossi

Veneto

MERLOT - REASSI	29
100% merlot	
TRE FRAZIONI - REASSI	30
60% cabernet sauvignon, 30% merlot, 10% cabernet franc	
CA DEL GIOVANE - CLEMENTI	29
Corvina, corvinone, rondinella, molinara	
AMARONE - CLEMENTI	80
Corvina, corvinone, rondinella, molinara	
SASETI - MONTE DALL'ORA	28
Uve autoctone	
CAMPORENZO - MONTE DALL'ORA	37
Uve autoctone	
TAI ROSSO - PIALLI	29
100% tai rosso	
BARBARANO - PIALLI	42
100% tai rosso	
BORA ROSSO - ELISA CARPANESE	29
50% cabernet franc, 50% cabernet sauvignon	
PINOT NERO - VAL DE POL	39
100% pinot nero	
EL MORO - VIGNALE DI CECILIA	29
Cabernet franc, carmenere	
COVOLO - VIGNALE DI CECILIA	32
70% merlot, 30% cabernet sauvignon	
VALPOLICELLA RIPASSO - ADALIA	34
30% Corvina, 40% Corvina Grossa, 20% Rondinella, 10% Molinara	
AMARONE RUVALIN - ADALIA	70
40% Corvina, 40% Corvina Grossa, 20% Rondinella	
CAMPI MAGRI - CORTE SANT'ALDA	45
Corvina 20%, Rondinella 15%, Corvina Grossa	
CA' FIUI - CORTE SANT'ALDA	30
Corvina Grossa, Corvina Veronese, Rondinella, Molinara, Croatina, Rossara	
AMARONE VALMEZZANE - CORTE SANT'ALDA	100
Corvina 40%, Rondinella 20% e Corvina Grossa 40%	
VALPOLICELLA - PODERE CASTAGNE	39
Corvinone 50%, Rondinella 30%, Corvina 20%	
GIOIA - TENUTA L'ARMONIA	44
- 100% cabernet franc	

CARTA VINI

Rossi

Trentino Alto Adige

PINOT NERO VULCANO - PATRICK UCCELLI	39
100% pinot nero	
PINOT NERO SEDIMENTO - PATRICK UCCELLI	55
100% pinot nero	
PINOT NERO 15 - PATRICK UCCELLI	120
100% pinot nero	
PIWI ROSSO - THOMAS NIEDERMAYR	59
Uve piwi	
LAGREIN - PUTZENHOF	35
100% lagrein	
PINOT NERO - PUTZENHOF	35
100% pinot nero	
VERNACCIA - RIELINGER	30
100% vernaccia	

Friuli Venezia Giulia

MERLOT - LA CASTELLADA	75
100% merlot	
MERLOT - STROPOLATINI	29
100% merlot	
SCHIOPPETTINO - STROPOLATINI	35
100% schioppettino	
SCHIOPPETTINO - BRESSAN	70
100% schioppettino	
PINOT NERO - BRESSAN	70
100% pinot nero	

Emilia Romagna

PAPESE - VILLA PAPIANO	29
100% sangiovese	

CARTA VINI

Rossi

Lombardia

DOSSO DEL CUCULO - PIETRO SELVA 29	29
Nebbiolo, chiavennasca	
ESTRO 2003 - PIETRO SELVA 140	140
Croatina, moradella, vermiglio, uva di cascina	
LUOGO DEI MONTI 1988 - FAUSTO ANDI 170	170
100% pinot nero	
COSTIERA DELLE CICALI - PIETRO SELVA 40	40
Nebbiolo, chiavennasca	
ROSSO VALTELLINA - COLOMBO SORMANI 37	37
Nebbiolo, chiavennasca	
TREMOS - MOKA 36	36
100% merlot	
SELVATICO - PIETRO SELVA 39	39
90% chiavennasca, 5% rossola, 5% pignola	
BUSAT ROSSO - COMAI 32	32
Merlot, rebo, cabernet sauvignon	
ROVERO - COMAI 57	57
100% merlot	
ESTRO - FAUSTO ANDI 55	55
Croatina, moradella, vermiglio, uva di cascina	

Piemonte

TA DA! - IULI 34	34
Baratuciat, grignolino, pinot nero, slarina	
BAROLO CASTIGLIONE FALLETO - ROCHEVIBERTI	
100% nebbiolo	
BAROLO VECCHIE VITI - ROCHEVIBERTI 130	130
100% nebbiolo	
BAROLO BRICCO BOCHIS - ROCHEVIBERTI 90	90
100% nebbiolo	
BAROLO VILLERO - GIACOMO FENOCCHIO 100	100
100% nebbiolo	
MEMORIE - MORRA GABRIELE 30	30
80% freisa 20% nebbiolo	

CARTA VINI

Rossi

BARBARESCO - MORRA GABRIELE	60
100% nebbiolo	
BARBERA D'ALBA - FERNANDO PRINCIPIANO	28
100% barbera d'alba	
NEBBIOLO LANGHE - TREDIBERRI	30
100% nebbiolo	
BAROLO - TREDIBERRI	60
100% nebbiolo	
460 - CASINA BRIC	29
100% nebbiolo	
BAROLO - FERNANDO PRINCIPIANO	59
100% nebbiolo	
BAROLO - GIACOMO FENOCCHIO	59
100% nebbiolo	
NEBBIOLO CANAVESE - MONTE MALETTO	48
100% nebbiolo	
SOLE E ROCCIA - MONTE MALETTO	100
95% nebbiolo, 5% nero d'ala	
UMBERTA - IULI	29
Uve autoctone	
GIO GIO - SUMMER WOLFF	33
100% freisa	
FORAVIA - MORRA GABRIELE	33
Uve autoctone	
NEBBIOLO LANGHE - GIUSEPPE CORTESE	35
100% nebbiolo	
BARBARESCO - GIUSEPPE CORTESE	65
100% nebbiolo	
PINOT NERO - PODERE CONCORI	49
100% pinot nero	
LA COLOMBERA - VEGIA RAMPANA	29
100% barbera	

CARTA VINI

Rossi

Toscana

ROSSO ANFORA - OTTOMANI	32
100% sangiovese	
CHIANTI CLASSICO RISERVA - OTTOMANI	45
90% sangiovese, 10% canaiolo	
ROSSO - MONTEPEPE	30
70% syrah, 30% massaretta	
PEPO - MONTEPEPE	42
100% massaretta	
CHIANTI CLASSICO - LE MASSE	35
100% sangiovese	
SANTA GOCCIA - LE MASSE	28
70% sangiovese, 20% canaiolo, 10% trebbiano	

Lazio

VOLUMNIA LECINARO - DS BIO	32
40% lecinaro, 40 sangiovese, 20 uva giulia	

Abruzzo

MONTEPULCIANO - CIAVOLICH	29
100% montepulciano	
CERASUOLO - CIRELLI	42
100% cerasuolo	

Marche

ROSSO DI GINO - FATTORIA SAN LORENZO	28
60% montepulciano, 40% sangiovese	
SAN LORENZO 2008 - FATTORIA SAN LORENZO	110
100% syrah	
SOLLEONE - FATTORIA SAN LORENZO	45
100% montepulciano	

CARTA VINI

Rossi

Umbria

SYRAH - ANDREA PILAR

28

100% syrah

MALVASIA NERA - ANDREA PILAR

28

100% malvasia nera

Molise

MERLOT - LAME DEL SORBO

28

100% merlot

TINTILIA - LAME DEL SORBO

28

100% tintilia

Sardegna

THALASAI - PODDI MONGILI

85

Uve autoctone

S'ASTORE - PODDI MONGILI

85

Uve autoctone

Sicilia

ROSSO - MARABINO

28

100% nero d'avola

FRAPPATO - COS

29

100% frappato

JUNGIMMUNE ROSSO - SONIA GAMBINO

70

90% grenache, 5% nerello, 5% tinto nero

Austria

HAUS MARKE - MORIC

39

100% blufrankisch

CARTA VINI

Rossi

Francia

LOIRA

LES TAILLES - GARNIER 45

Cabernet sauvignon, cabernet franc

LES NOUETTES - GARNIER 42

Grolleau, pinot d'aunis

LES ETENDARS ROUGE - DOMAINE DES HARDIERES 43

100% cabernet franc

RODANO

GALETS DE LA CONDAMINE - DOMAINE ARSAC 29

50% grenache, 50% syrah

GAMAY - CAVE VERDIER LOGEL 36

100% gamay

MORGON - CHATEAU DE GRAND PRE 45

100% gamay

LANGUEDOC - ROUSSILLON

ROUGE - MATASSA 75

100% carignan

TATTOUINE - MATASSA 75

Grenache noirs, grenache gris

BORGOGNA

BEAUNE - MAXIME BOILLOT 88

100% pinot nero

PINOT NERO - MARTHE HENRY 95

100% pinot nero

MARANGES ROUGE - MARTHE HENRY 75

100% pinot nero

PINOT NERO - JONATHAN POURCELL 90

100% pinot nero

JURA

CUVEE 909 - ROUSSET MARTIN 110

100% pinot nero

GAMAY FLEURIE - ROUSSET MARTIN 90

100% gamay

Sudafrica

THE DARK SIDE - EL BANDITO 78

100% syrah

CARTA VINI

Rifermentati

Bianchi

GARGANEGA - MENTI	26
100% garganega	
DESPINA - QUARTICELLO	27
100% malvasia di candia	
RIO - DE MARTIN	28
100% solaris	
BOLLA BALLERINA - DE MARTIN	29
75% pavana, 25% solaris	
VORIA - PORTA DEL VENTO	26
100% catarratto	

Rosati

WINES OF ANARCHY - CIRELLI	28
100% montepulciano	
TIPPI - MACCHIAROLA	29
100% primitivo	
ANCESTRALE - ARTETEKE	27
100% aglianico	

Rosati fermi

TINTILIA ROSATO - LAME DEL SORBO	28
100% tintilia	
PINC VERITAS - BAROLDI	34
Uve autoctone	
PINOT NERO ROSATO - RENCEL	43
100% pinot nero	
INDOMATO ROSATO - DS BIO	30
100% uva giulia	
CHIAR'TTO - VILLA CALICANTUS	31
180% corvina, 10% rondinella, 10% molinara	
FLOS SYRAH - PODERE CONCORI	38
100% syrah	

CARTA VINI

Rifermentati

Formati da 1 litro

NU - GIAN LUCA COLOMBO **29**

Barbera, nebbiolo, pinot nero, dolcetto

UN LITRO - AMPELEIA **29**

Uve autoctone

DALITRO - MALGIACCA **34**

Uve autoctone

Magnum

NEBBIOLO - TREDIBERRI **65**

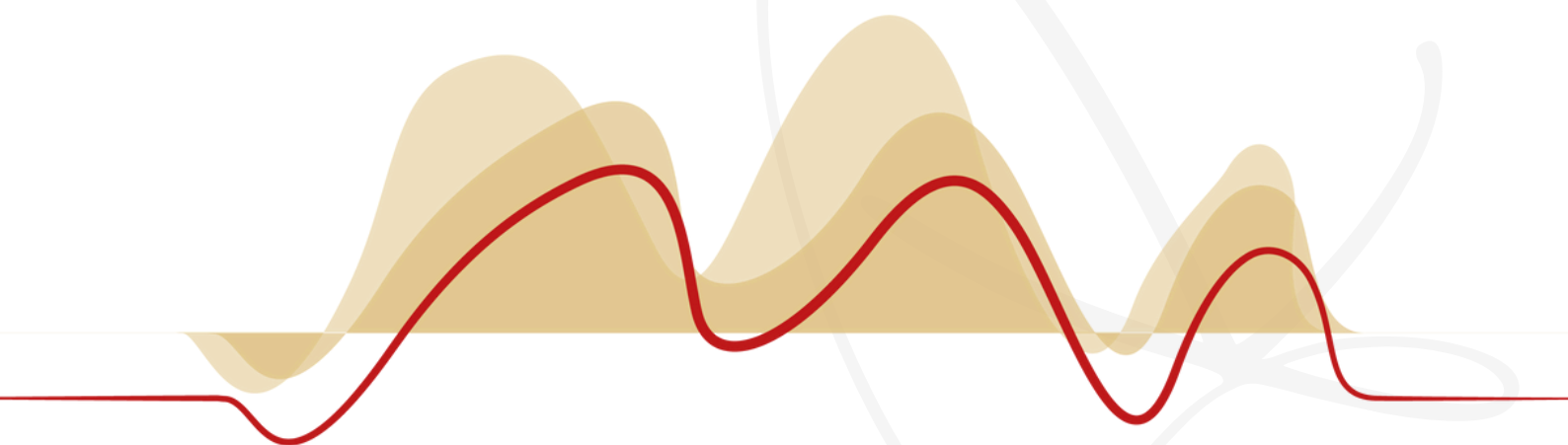
100% nebbiolo

RAMI' - COS **60**

50% grecanico, 50% inzolia

GINO BIANCO - FATTORIA SAN LORENZO **45**

100% verdicchio



CARTA VINI

Quattro

€

