



GRAND HOTEL  
**AMPEZZO**

CORTINA D'AMPEZZO

**MENU ROOM SERVICE**  
*ROOM SERVICE MENU*

Dalle 12.00 alle 24.00

*From 12.00 pm 12.00 am*

Supplemento room service € 15 a vassoio

*Room service charge € 15 per tray*

## ANTIPASTI/APPETIZERS

- Tartare di salmone aromatizzato agli agrumi  
e guacamole <sup>2,4,7,12</sup> 22  
*Salmon tartare with citrus fruits and guacamole* <sup>2,4,7,12</sup>
- Uovo pochè 63°, pure' di patate, polvere di limone  
candito, funghi ed espresso martini <sup>3,7,12</sup> 18  
*63° pochè egg, potatoes purée, candied lemon powder,  
mushrooms and espresso martini* <sup>3,7,12</sup>
- Battuta di cervo, maionese all'aglio nero,  
gel ai di frutti di bosco, tartufo nero e rafano <sup>3,7</sup> 24  
*Venison tartare, black garlic mayonnaise, wild berry gel,  
black truffle and horseradish* <sup>3,7</sup>
- Carpaccio di manzo con salsa Worcester <sup>3,12</sup> 20  
*Beef carpaccio with Worcester sauce* <sup>3,12</sup>

## PRIMI PIATTI/FIRST COURSES

- Pappardelle ai funghi <sup>1,3,7,9,12</sup> 24  
*Pappardelle with mushrooms* <sup>1,3,7,9,12</sup>
- Spaghetti vongole e bottarga <sup>1,14</sup> 32  
(leggermente piccante)  
*Spaghetti with clams and bottarga (slightly spicy)* <sup>1,14</sup>
- Ravioli del plin ripieni di foie gras, demi-glace  
di cappone e fonduta di formaggio <sup>1,3,7,9,12</sup> 28  
*Ravioli "del plin" stuffed with foie gras,  
capon demi-glace and cheese fondue* <sup>1,3,7,9,12</sup>
- Risotto salsiccia e zafferano <sup>7,9,12</sup> 26  
*Risotto with sausage and saffron* <sup>7,9,12</sup>

## SECONDI PIATTI/MAIN COURSES

Mattonella di maialino al finocchietto, salsa alla senape, gel al bergamotto e pere fermentate <sup>7,10,12</sup>  
*Pork with wild fennel, mustard sauce, bergamot gel and fermented pears* <sup>7,10,12</sup> 30

Filetto classico alla Rossini con contorno di spinaci <sup>1,7,9,12</sup>  
*Classic filetto Rossini style with spinach* <sup>1,7,9,12</sup> 45

Quaglia e il suo fondo, mais al caffè' e pinoli alla lavanda con contorno di cavolfiore <sup>7,9,12</sup>  
*Quail and its jus, coffee-infused corn and lavender pine nuts with cauliflower* <sup>7,9,12</sup> 32

Tataki di tonno rosso, salsa ponzu al vino Porto, maionese al wasabi con contorno di pak choi <sup>3,4,6,7,12</sup>  
*Red tuna Tataky, Porto-infused ponzu sauce, wasabi mayonnaise and side of pak choi* <sup>3,4,6,7,12</sup> 45

## DOLCI/DESSERTS

Tiramisù soffice al profumo di fava tonka <sup>1,3,7,8</sup>  
*Tiramisù soft, scented with tonka beans* <sup>1,3,7,8</sup> 12

Soufflé al pistacchio con crema inglese agli agrumi <sup>1,3,7</sup>  
*Pistachio soufflé with citrus english custard* <sup>1,3,7</sup> 12

Monte Cristallo con crema alle castagne, spuma al mascarpone, cioccolato fondente e meringa <sup>6,7,12</sup>  
*Monte Cristallo with chestnut cream, mascarpone mousse, dark chocolate and meringue* <sup>6,7,12</sup> 12

Crema brulèe classica <sup>3,7</sup>  
*Crema brulèe classic* <sup>3,7</sup> 12