



Cell. 327 6651191
E-mail: baitasonzuogo@gmail.com
Località Passo Tre Croci 1/2
32043 Cortina d'Ampezzo (BL)

Allergeni

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
Cereali contenenti glutine e relativi prodotti	Crostacei e relativi prodotti	Uova e relativi prodotti	Pesce e relativi prodotti	Arachidi e relativi prodotti	Semi di soia e relativi prodotti	Latte e relativi	Frutta a guscio	Sedano e relativi prodotti	Senape e relativi prodotti	Semi di sesamo e relativi prodotti	Diossido di zolfo e solfiti	Lupino e relativi prodotti	Molluschi e relativi prodotti

CARTA DEI VINI

La proposta dei vini al calice può variare. Scopri il vino del giorno!

PROSECCO E METODO CLASSICO

Prosecco Doc Brut	De Giusti	Veneto	€ 25
Prosecco Millesimato Docg Extra Dry	De Giusti	Veneto	€ 28
Prosecco Doc Extra Dry Rosè	De Giusti	Veneto	€ 28
Matt 55' Blanc de Noir Vsq Vigneti Bellunesi	Pian delle Vette	Veneto	€ 45
Trento Doc	Cantina d'Isera	Trentino	€ 40
Trento Doc Dosaggio Zero MAGNUM	Cantina d'Isera	Trentino	€110
Alma Franciacorta Docg Extra Brut	Bellavista	Lombardia	€ 70
Alta Langa Oudeis Brut Docg	Enrico Serafino	Piemonte	€ 50
Champagne Brut Premier Cru Aoc	Bertrand Delespierre	Francia Chaméry	€ 80

VINI BIANCHI

Chardonnay Doc	Ca'di Rajo	Veneto	€ 25
Lugana Doc	Paolo Cottini	Veneto	€ 35
Ribolla Gialla Doc	Gradis'ciutta	Friuli V.G.	€ 36
Friulano Doc – Le Monde	Le Monde	Friuli V.G.	€ 25
Sylvaner Doc Valle Isarco	Abbazia di Novacella	Alto Adige	€ 35
Terlaner Grigio Doc	Terlano	Alto Adige	€ 46
Pinot Grigio Doc	Cortaccia	Alto Adige	€ 34
Roero Arneis Docg Serra Lupini	Angelo Negro	Piemonte	€ 28
Il Bianco Contrada Tartaraci Igp	Buscemi	Sicilia Etna	€ 65
Il Bianco Contrada Tartaraci Igp	Buscemi	Sicilia Etna	€ 65

VINI ROSSI

Cabernet Franc Doc	Ca'di Rajo	Veneto	€ 25
Valpolicella Ripasso Doc	Paolo Cottini	Veneto	€ 35
Valpolicella Ripasso Doc MAGNUM	Paolo Cottini	Veneto	€ 80
Pinot Nero Igt Vigneti delle Dolomiti Bellunesi	Pian delle Vette	Veneto	€ 40
Valpolicella Classico Doc	Paolo Cottini	Veneto	€ 29
Merlot Falconer Doc	Falconera	Veneto	€ 37
Lagrein Rubeno Doc	Andrian	Alto Adige	€ 35
Upupa Rot Schiava Igt Vigneti Dolomiti	Abraham	Alto Adige	€ 48
Lagrein Riserva Doc	Carlotto	Alto Adige	€ 56
Merlot Doc	Le Monde	Friuli V.g.	€ 25
Bolgheri Doc Villa Donoratico	Argentiera	Toscana	€ 60
Nebbiolo D'Alba Doc	Albino Rocca	Piemonte	€ 40
Barolo Docg	Réva	Piemonte	€ 70
Pinot Nero Igt Eruzione 1614	Planeta	Sicilia Etna	€ 65

VINO DOLCE E MARSALA

Torchiato di Fregona Docg Piera Dolza	Produttori Fregona	Veneto	€ 50
Ramandolo Docg	La Roncaia	Friuli V.G.	€ 50
Marsala Rubino Superiore Doc Dolce	Pellegrino	Sicilia	€ 45

Antipasti

IL NOSTRO TAGLIERE

di salumi nostrani e formaggi tipici
accompagnato da giardiniera fatta in casa ⁽⁷⁻¹²⁾

18

UOVO 63°

spuma di patate e rafano, crumble di tartufo nero
e olio all'aglio selvatico ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

16

LA TARTARE DI CERVO

crema di spinacino, terra di porcini, scalogno in agrodolce
e mayo all'erba cipollina ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁾

16

I PORCINI

fritti accompagnati da salsa allo yoghurt alle erbe ⁽¹⁻⁷⁾

16

L'INSALATINA

insalata riccia, graukase, speck croccante
e vinaigrette ai finferli ⁽⁷⁻¹²⁾

16

PRIMI

GNOCCHI DI PATATE
alle ortiche e finta bottarga di maiale ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

16

LE CASERECCE
di pasta fresca, al ragù bianco di maialino
tagliato al coltello ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾

16

IL RISOTTO
allo zafferano, fonduta di parmigiano
e chips di topinambur ⁽⁵⁻⁷⁻⁹⁾

16

LE TAGLIATELLE
fatte in casa al ragù di cervo ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾

16

I CAPPELLACCI
ripieni di coniglio, porro, e il suo fondo ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾

16

Secondi

IL FILETTO DI CINGHIALE

In crosta di pane al carbone vegetale,
carotine e fondo di cottura ⁽⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²⁾

29

LA GUANCIA DI MANZO

e purè di patate ⁽⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁾

29

IL CONTROFILETTO DI CERVO

Biete, sedano rapa affumicato ⁽¹⁻⁹⁻¹²⁾

34

LA PANCIA DI MAIALINO

cotta a bassa temperatura,
insalatina belga e arancia candita ⁽³⁻⁴⁾

25

L'OSSOBUCO

di vitello in umido con polenta di storo ⁽⁸⁻¹²⁾

29

TAGLIATA DI MELANZANA

arrosto, glassata al miele e salsa di soia
con patate dolci fritte

20

Contorni

Patatine fritte

5

Insalata mista o verde

5

Patate all'ampezzana

5

Polenta di storo

4

Cappucci conditi

5

Dolci

PANNA COTTA
al fieno con lamponi croccanti
e salsa al cioccolato fondente ⁽⁷⁾

6.5

IL TIRAMISU CLASSICO ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

6.5

BUCHTELN
caldo e salsa inglese al pino mugo ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

8

INSALATA DI FRAGOLE
menta, meringa e panna montata ⁽³⁻⁷⁾

6.5

STRUDEL DI MELE
con panna montata ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

6

TORTA DEL GIORNO ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

6

GELATO DEL GIORNO ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾

5

Coperto 3.5

Bevande

Acqua 0.5	2
Acqua naturale 0.7	3.5
Acqua frizzante 0.7	3.5
Coca in lattina 0.33	3.5
Fanta in lattina 0.33	3.5
The freddo pesca 0.33	3.5
The freddo limone 0.33	3.5
Lemonsoda 0.33	3.5
Acqua tonica 0.20	3
Analcoolici	3
Succhi di frutta 0.20	3.5
Acqua e sciroppi	3.5
Skiwasser	3.5

Birre

Birra vocation Heart&Soul alla spina 0.4	6
Birra Chiemseer hell alla spina 0.2	3
Birra Chiemseer hell alla spina 0.4	5.5
Birra in bottiglia 0.33	4
Dolomiti rossa in bottiglia 0.33	4.5
Birra weizen 0.5	5.5

Aperitivi

Spritz aperol	5
Sprit campari	5
Spritz hugo	5
Spritz bianco	4
Americano	7
Analcoolici	3

Caffetteria

Caffe espresso	1.5
Caffe macchiato	1.5
Caffe corretto	2
Macchiatone	2
Cappuccino	2
Latte macchiato	2.5
Orzo	2.5
Ginseng	2.5
Decaffeinato	2.5

Bevande calde

The e tisane	3.5
Cioccolata calda	4
Bombardino	5
Punch all'arancia	4
Vin brule	4
Brule di mele	4

Amari e distillati

Grappe aromatizzate	4
Grappa barricata	5
Grappa bianca	4
Jack Daniel's	4
Vecchia Romagna	4
Anima nera	4
Jagermeister	4
Montenegro	4
Averna	4
Sambuca	4





BaitaSonZuogo
ristorante-bar

Cell. 327 6651191
E-mail: baitasonzuogo@gmail.com
Località Passo Tre Croci 1/2
32043 Cortina d'Ampezzo (BL)

English menu

Allergeni

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
Cereali contenenti glutine e relativi prodotti	Crostacei e relativi prodotti	Uova e relativi prodotti	Pesce e relativi prodotti	Arachidi e relativi prodotti	Semi di soia e relativi prodotti	Latte e relativi	Frutta a guscio	Sedano e relativi prodotti	Senape e relativi prodotti	Semi di sesamo e relativi prodotti	Diossido di zolfo e solfiti	Lupino e relativi prodotti	Molluschi e relativi prodotti

WINE LIST

The wine by the glass offer may vary. Discover the wine of the day!

PROSECCO AND CLASSIC METHOD

Prosecco Doc Brut	De Giusti	Veneto	€ 25
Prosecco Millesimato Docg Extra Dry	De Giusti	Veneto	€ 28
Prosecco Doc Extra Dry Rosè	De Giusti	Veneto	€ 28
Matt 55' Blanc de Noir Vsq Vigneti Bellunesi	Pian delle Vette	Veneto	€ 45
Trento Doc	Cantina d'Isera	Trentino	€ 40
Trento Doc Dosaggio Zero MAGNUM	Cantina d'Isera	Trentino	€110
Alma Franciacorta Docg Extra Brut	Bellavista	Lombardia	€ 70
Alta Langa Oudeis Brut Docg	Enrico Serafino	Piemonte	€ 50
Champagne Brut Premier Cru Aoc	Bertrand Delespierre	Francia Chaméry	€ 80

WHITE WINES

Chardonnay Doc	Ca'di Rajo	Veneto	€ 25
Lugana Doc	Paolo Cottini	Veneto	€ 35
Ribolla Gialla Doc	Gradis'ciutta	Friuli V.G	€ 36
Friulano Doc – Le Monde	Le Monde	Friuli V.G.	€ 25
Sylvaner Doc Valle Isarco	Abbazia di Novacella	Alto Adige	€ 35
Terlaner Grigio Doc	Terlano	Alto Adige	€ 46
Pinot Grigio Doc	Cortaccia	Alto Adige	€ 34
Roero Arneis Docg Serra Lupini	Angelo Negro	Piemonte	€ 28
Il Bianco Contrada Tartaraci Igp	Buscemi	Sicilia Etna	€ 65
Il Bianco Contrada Tartaraci Igp	Buscemi	Sicilia Etna	€ 65

RED WINES

Cabernet Franc Doc	Ca'di Rajo	Veneto	€ 25
Valpolicella Ripasso Doc	Paolo Cottini	Veneto	€ 35
Valpolicella Ripasso Doc MAGNUM	Paolo Cottini	Veneto	€ 80
Pinot Nero Igt Vigneti delle Dolomiti Bellunesi	Pian delle Vette	Veneto	€ 40
Valpolicella Classico Doc	Paolo Cottini	Veneto	€ 29
Merlot Falconer Doc	Falconera	Veneto	€ 37
Lagrein Rubeno Doc	Andrian	Alto Adige	€ 35
Upupa Rot Schiava Igt Vigneti Dolomiti	Abraham	Alto Adige	€ 48
Lagrein Riserva Doc	Carlotto	Alto Adige	€ 56
Merlot Doc	Le Monde	Friuli V.g.	€ 25
Bolgheri Doc Villa Donoratico	Argentiera	Toscana	€ 60
Nebbiolo D'Alba Doc	Albino Rocca	Piemonte	€ 40
Barolo Docg	Réva	Piemonte	€ 70
Pinot Nero Igt Eruzione 1614	Planeta	Sicilia Etna	€ 65

SWEET WINE AND MARSALA

Torchiato di Fregona Docg Pira Dolza	Produttori Fregona	Veneto	€ 50
Ramandolo Docg	La Roncaia	Friuli V.G.	€ 50
Marsala Rubino Superiore Doc Dolce	Pellegrino	Sicilia	€ 45

Antipasti

CUTTING BOARD

a selection of local cheese and cured meat and
home made pickled vegetables ⁽⁷⁻¹²⁾

18

63° EGG

potato and horseraddish foam, truffle crumble
and wild garlic oil ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

16

VENISON TARTAR

green spinach cream, porcini crumble, scallion
and spring onion sweet and sour mayo ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁾

16

PORCINI

fried porcini mushrooms accompanied
by a mountain herbs yogurt sauce ⁽¹⁻⁷⁾

16

OUR SALAD

crisp lettuce, “graukase” (typicald knd of cheese)
and crispy speck with a chantarelle mushroom vinagrette ⁽⁷⁻¹²⁾

16

First course

TYPICAL POTATO RAVIOLI

nettles ravioli with pork 'bottarga' ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

16

CASARECCE

fresh home made pasta with suckling pig ragù ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾

16

RISOTTO

saffron risotto with parmesan fondue
and topinambur chips ⁽⁵⁻⁷⁻⁹⁾

16

TAGLIATELLE

home made tagliatelle with venison ragù ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾

16

CAPELLACCI

with hare and leek filling,
accompanied by its cooking juices ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾

16

Main courses

WILD BOAR FILLET
in a charcoal bread vegetable crust,
carrots and its stock ⁽⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²⁾

29

BEEF CHEEK
with a potato mashed ⁽⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁾

29

VENISON SIRLOIN
with chard and smoked celeriac ⁽¹⁻⁹⁻¹²⁾

34

SUCKLING PIG BELLY
slow-cooked with Belgian salad and candied orange ⁽³⁻⁴⁾

25

SLICED VEAL SHANK
steamed veal shank with polenta ⁽⁸⁻¹²⁾

29

EGGPLANT 'TAGLIATA'
roasted with a honey and soy glaze, sweet potato fries

20

To accompany

French fries

5

Mixed or green salad

5

‘Ampezzana’ style potatoes

5

Polenta of storo

4

Seasoned cabbage

5

Our dessert

PANNA COTTA

hay panna cotta, raspberry crumble
and dark chocolate sauce ⁽⁷⁾

6.5

TIRAMISU

our classic tiramisu ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

6.5

BUCHTELN

typical baked sweet bread
with mountain pine english sauce ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

8

STRAWBERRY SALAD

mint, meringue and wipped cream ⁽³⁻⁷⁾

6.5

APPLE 'STRUDEL'

with whipped cream ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

6

CAKE OF THE DAY ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

6

ICE CREAM OF THE DAY ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾

5

Service 3.5

Drinks

Water 0.5	2
Natural water 0.7	3.5
Sparkling water 0.7	3.5
Coke in a can 0.33	3.5
Fanta in can 0.33	3.5
Cold peach tea 0.33	3.5
Iced lemon tea 0.33	3.5
Lemonsoda 0.33	3.5
Tonic water 0.20	3
Non-alcoholic	3
Fruit juices 0.20	3.5
Water and syrups	3.5
Skiwasser	3.5

Beer

Vocation Heart&Soul	
gluten free beer on tap 0.4	6
Chiemseer hell beer on tap 0.2	3
Chiemseer hell beer on tap 0.4	5.5
Bottled beer 0.33	4
Red Dolomiti in bottle 0.33	4.5
Weizen beer 0.5	5.5

Aperitiv

Spritz aperol	5
Sprit Campari	5
Spritz hugo	5
White spritzer	4
American	7
Non-alcoholic	3

Caffee

Espresso	1.5
Macchiato	1.5
Coffee with alcohol	2
Spotted	2
Cappuccino	2
Latté	2.5
Barley	2.5
Ginseng	2.5
Decaffeinate	2.5

Hot Drinks

Tea and herbal teas	3.5
Hot chocolate	4
Bombardino	5
Orange punch	4
Mulled wine	4
Apple brule	4

Bitters and distillates

Grappe aromatizzate	4
Grappa barricaded	5
Grappa bianca	4
Jack Daniel's	4
Vecchia Romagna	4
Anima nera	4
Jagermeister	4
Montenegro	4
Averna	4
Sambuca	4

