

— *Famiglia Prest* —  
RISTORANTE  
— *RP* —



# TIVOLI

## CORTINA

ESPERIENZA DI VALORE

## I CLASSICI DEL TIVOLI

### Uovo Bio dalle Dolomiti 36,00<sup>ⓧ</sup>

fritto con farina di mais, finferli all'aceto Balsamico  
Spuma di salsa olandese  
(1-3-7)

### Passeggiata nel bosco 40,00

Tataki di filetto di cervo, spugna di porcini  
puccia croccante, maionese allo yogurt  
(1-3-7-8-9)

### Spaghetti Freddi 40,00<sup>ⓧ</sup>

con tartare di pesce nobile  
con aggiunta di caviale 75,00  
(1-2-4-14)

### Riso 38,00

alle erbe spontanee, spugnole  
e salsa di foie gras  
(7-9)

### Agnello dell'Alpago 53,00 in due portate

arrosto, stufato, pancia arrotolata, fegatini al balsamico  
e cipolla di Tropea, costoletta dorata e trippe  
(1-3-9)

### Piccione 55,00<sup>ⓧ</sup>

Petto cotto in olio aromatico, coscia confit, scaloppa di foie gras,  
riduzione di ciliegie, crema di sedano rapa affumicato  
(9)

## ANTIPASTI

### Tartare di astice 48,00<sup>ⓧ</sup>

tartare di astice, alghe, insalatina di mango,  
maionese al miso, cialda di tapioca  
(2-4-6)

### Insalatina di pesche arrostate 35,00<sup>ⓧ</sup>

Con pomodori marinati  
e dressing al basilico  
(6-11)

### Melanzane alla Parmigiana 38,00<sup>ⓧ</sup>

Melanzane dorate, crema di datterini gialli,  
spuma al Parmigiano 48 mesi  
(7-11)

### Wagyu Australiano 42,00<sup>ⓧ</sup>

Tartare e Roast Beef di Wagyu  
con variazione ai peperoni  
(2-4-8)

### Sashimi di tonno rosso 42,00<sup>ⓧ</sup>

Dashi tiepido al tè nero affumicato e  
ibisco, latte di cocco daikon arrostito  
(2-4-8-9)

## PRIMI PIATTI

### Riso 40,00<sup>ⓧ</sup>

con melanzane affumicate,  
gamberi rossi e burrata  
(7-9)

### Ravioli del Plin 39,00

di coniglio al timo, salsa allo zafferano del  
Cadore polvere di caffè Kafa e finferli  
(1-3-7-9)

### Tortelli 43,00

di astice e gamberi, bisque al cocco,  
pachoi e tartufo nero  
(1-2-3-7-9)

### Pasta e fagioli polenta e baccalà 39,00

Baccalà confit, fagioli e spuma di polenta  
(1-7-9)

### Calamarata Mancini 40,00

con crema di seppie e zenzero, cevice di mazzancolle,  
gamberi rosa e alga nera  
(1-2-4-14)

## I PESCI

Tataki di Ricciola 52,00<sup>ⓧ</sup>  
Insalatina tiepida, mela verde, capperi,  
acciughe, zenzero, emulsione di pesce  
(4-14)

Filetto di rombo 55,00<sup>ⓧ</sup>  
con ristretto al timo, cappuccio  
viola e cevice di verdure  
(4-7-9)

---

## LE CARNI

Filetto di cervo 53,00<sup>ⓧ</sup>  
purè di funghi e aglio nero,  
erbe di montagna e finferli  
(1-3-7-9)

Filetto di vitello 50,00<sup>ⓧ</sup>  
in crosta di pistacchi e pancetta affumicata,  
variazione di cavolfiori e polvere di liquirizia  
(8-9-10)

Guancia di manzo Made In Italy 50,00<sup>ⓧ</sup>  
all'Amarone con salsa di peperoni grigliati,  
yogurt affumicato e spinaci  
(7-9)

---

Selezione di formaggi  
con pane alla banana 30,00

MENÙ DEGUSTAZIONE  
7 PORTATE

Appetizer

**Insalatina di pesche arrostate** ⊗

con pomodori marinati e  
dressing al basilico  
(6-11)

**Tartare di astice** ⊗

tartare di astice, alghe, insalatina di mango,  
maionese al miso, cialda di tapioca  
(2-6)

**Spaghetti Freddi** ⊗

con tartare di pesce nobile e caviale  
(1-2-4-14)

**Filetto di rombo** ⊗

con ristretto al timo, cappuccio  
viola e cevice di verdure  
(4-7-9)

**Wagyu Australiano** ⊗

Tartare e Roast Beef di Wagyu  
con variazione ai peperoni  
(2-4-8)

**Piccione** ⊗

Petto cotto in olio aromatico, coscia confit,  
scaloppa di foie gras, riduzione di ciliegie  
crema di sedano rapa affumicato  
(9)

**Gelato di banana e prezzemolo**

Cremoso di arachidi, amarene marinate,  
cioccolato aerato cialda di arachidi  
(3-5-7)

190,00 per Persona

MENÙ DEGUSTAZIONE  
DEL TERRITORIO “ALTOGUSTO”

Appetizer

**Passeggiata nel bosco**

Tataki di filetto di cervo, spugna di porcini  
puccia croccante, maionese allo yogurt  
(1-3-7-8-9)

**Zuppa di Rane**

patate di montagna, Martini Dry  
(1-7-9)

**Pasta e fagioli, polenta e baccalà**

Baccalà confit, fagioli e spuma di polenta  
(1-2-3-7-9)

**Ravioli del Plin**

di coniglio al timo, salsa allo zaffèrano  
del Cadore polvere di caffè Kafa e finferli  
(1-3-7-9)

**Guancia di manzo Made In Italy<sup>ⓧ</sup>**

all'Amarone con salsa di peperoni grigliati  
yogurt affumicato e spinaci  
(7-9)

**Strudel in vetro**

di mele e cannella, uvetta marinata,  
pinoli sabbati, spuma di latte, mela croccante  
(1-3-7-8)

165,00 per Persona



MENÙ DEGUSTAZIONE  
VEGETARIANO

Appetizer

**Insalatina di pesche arrostate** ⊗  
con pomodori marinati  
e dressing al basilico  
(7-8-9)

**Topinambur** ⊗  
rosolato, variazione di funghi, maionese  
di nocciole, aria di cavolo nero  
(6-7-8)

**Melanzane alla Parmigiana** ⊗  
Melanzane dorate, crema di datterini gialli,  
spuma al Parmigiano 48 mesi  
(7-11)

**Riso** ⊗  
alle erbe spontanee e spugnone  
(7-9)

**Uovo Bio dalle Dolomiti** ⊗  
fritto con farina di mais, finferli all'aceto  
Balsamico spuma di salsa olandese  
(1-3-7)

**Giandua** ⊗  
con frutti rossi, sorbetto al  
melograno e meringa ai lamponi  
(3-7)

148,00 per Persona

Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate viene  
utilizzata, per alcune preparazioni, la tecnica della surgelazione rapida.

Coperto 7,00