

— Famiglia Prest —  
RISTORANTE  
— RST —



# TIVOLI

CORTINA

ESPERIENZA DI VALORE

## I CLASSICI DEL TIVOLI

### **Uovo Bio dalle Dolomiti 38,00 ☒**

fritto con farina di mais, radicchio di Treviso crudo  
e cotto all'aceto di lampone, spuma di salsa olandese  
(3-7)

### **Passeggiata nel bosco 42,00**

Tataki di filetto di cervo, terra ai funghi,  
puccia croccante, maionese allo yogurt  
(1-3-7-8-9)

### **Spaghetti Freddi 43,00 ☒**

con tartare di pesce nobile

### **con aggiunta di caviale 78,00**

(1-2-4-14)

### **Ravioli del Plin 39,00**

di coniglio al timo, salsa allo zafferano  
polvere di caffè Kafa e finferli

(1-3-7-9)

### **Agnello dell'Alpago 56,00**

#### **in due portate**

arrosto, stufato, pancia arrotolata, spiedino,  
fegato alla veneziana, costeletta dorata e trippe  
(1-3-7-9)

### **Piccione 56,00 ☒**

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

## ANTIPASTI

### **Tartare di astice 49,00 ☒**

tartare di astice, alghe, insalatina di mango,  
maionese al miso, cialda di tapioca al nero di seppia  
(2-4-6-9)

### **Wagyu Australiano 42,00 ☒**

tartare e Carpaccio di Wagyu con finferli  
e cappuccio marinato  
(2-4-7-8)

### **Carciofo arrosto 38,00 ☒**

crema e chips di topinambur, maionese alle mandorle,  
crumble di mandorle e paprika  
(6-8-11)

### **Salmerino alpino 39,00 ☒**

con riduzione al timo e verze speziate  
(4-7)

### **Crocchetta dorata di patate e tartufo nero 40,00 ☒**

patata soffiata, porcini in conserva, tartufo nero,  
spuma al Parmigiano 48 mesi  
(1-3-7)

### **Selezione di pesce crudo 75,00 ☒**

carpacci, tartare , ostrica, caviale  
(2-4-6-8-9)

## PRIMI PIATTI

### **Tagliatelle 40,00**

con ragù di pollo di cortile, limone candito  
e broccolo fiolaro  
(1-3-7-9)

### **Riso 40,00<sup>⊗</sup>**

al pepe e pecorino con spugnole e salsa di foie gras  
(7-9)

### **Tortelli 43,00**

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

### **Ravioli di Agnello dell'Alpago 40,00**

variazione di carciofi, noci di Macadamia  
(1-3-7-9)

### **Calamarata Mancini 40,00**

con crema di seppie e zenzero, cevice di mazzancolle,  
gamberi rosa e alga nera  
(1-2-4-7-14)

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

baccalà confit, tubetti, fagioli e spuma di polenta  
(1-4-7-9)

## I PESCI

**Branzino selvaggio 58,00<sup>⊗</sup>**  
rosti di patate, salsa ai gamberetti di laguna  
(2-4-7)

**Filetto di rombo con puntarelle 55,00<sup>⊗</sup>**  
ripieno alla Mediterranea, dorato alle olive e panko  
(1-4-7-9)

---

## LE CARNI

**Cervo in 2 versioni: 53,00<sup>⊗</sup>**  
filetto con purè di porcini secchi, cavolo nero,  
senape in carpione  
goulash con spuma di patate e rafano  
(7-9-10)

**Filetto di vitello 50,00<sup>⊗</sup>**  
in crosta di pancetta affumicata,  
variazione di cavolfiori e polvere di liquirizia  
(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**

## DOLCI INVERNO 2025-2026

### **Dolce Miele 20,00**

Namelaka al fieno, crema di latte al miele, spuma alla camomilla, gelato allo yogurt, cialda al miele  
(1-3-7-8)

### **Strudel in vetro 20,00**

semifreddo alle mele e cannella, uvetta marinata, pinoli sabbiati, spuma di latte, sorbetto alla mela cotta e mela croccante  
(1-3-7-8)

### **Mont Blanc 20,00**

mousse di castagne, gelato alla fava Tonka, gel all'arancia, spuma al rosmarino  
(3-7-8)

### **Carosello di Cioccolati 30,00**

selezione di piccoli dessert al cioccolato  
(1-3-7-8)

### **Exotic Solero 20,00**

meringa al frutto della passione, tartare di frutta e verdura, ganache al cocco, spuma alla batida e ananas, sorbetto al mango e frutto della passione  
(3-7)

### **Gianduia 20,00**

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

### **Gelati e Sorbetti 15,00**

*Dolci*

## MENU DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

Appetizer

### **Tartare di astice** ☺

tartare di astice, alghe, insalatina di mango,  
maionese al miso, cialda di tapioca al nero di seppia  
(2-4-6-9)

### **Wagyu Australiano**

tartare e Carpaccio di Wagyu con finferli  
e cappuccio marinato  
(4-7-8)

### **Spaghetti Freddi**

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

### **Ravioli di Agnello dell'Alpago**

variazione di carciofi, noci di Macadamia  
(1-3-7-9)

### **Crocchetta dorata di patate e tartufo nero** ☺

patata soffiata, porcini in conserva, tartufo nero,  
spuma al Parmigiano 48 mesi  
(1-3-7)

### **Piccione** ☺

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

### **Mont Blanc**

gelato alla Fava Tonka, Crumble di castagne,  
gel di agrumi, spuma al rosmarino  
(1-2-7-8)

195,00 per Persona

## MENU DEGUSTAZIONE DEL TERRITORIO “ALTOGUSTO”

Appetizer

**Salmerino alpino** ☒  
con riduzione al timo e verze speziate  
(4-7)

**Zuppa di Rane**  
patate di montagna, Martini Dry  
(1-4-7-9)

**Tagliatelle**  
con ragù di pollo di cortile, limone candito  
e broccolo fiolaro  
(1-3-7-9)

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

**Passeggiata nel bosco** ☒  
tataki di filetto di cervo, terra ai funghi,  
puccia croccante, maionese allo yogurt  
(1-3-7-8-9)

**Guancia di manzo Made In Italy**  
all'Amarone con salsa di peperoni grigliati  
Yogurt affumicato e spinaci  
(7-9)

**Strudel in vetro**  
di mele e cannella, uvetta marinata, pinoli sabbiati,  
spuma di latte, mela croccante  
(1-3-7-8)

180,00 per Persona



## MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

### Appetizer

#### **Carciofo arrosto** ☺

crema e chips di topinambur, maionese alle mandorle,  
crumble di mandorle e paprika  
(6-8-11)

#### **Crocchetta dorata di patate e tartufo nero** ☺

patata soffiata, porcini in conserva, tartufo nero,  
spuma al Parmigiano 48 mesi  
(7-11)

#### **Spuma di polenta** ☺

con funghi e fondua leggera  
(6-7-9-11)

#### **Riso** ☺

con pepe, pecorino e spugnole  
(7-9)

#### **Uovo Bio dalle Dolomiti** ☺

fritto con farina di mais, radicchio di Treviso  
crudo e cotto all'aceto di lampone,  
spuma di salsa olandese  
(3-7)

#### **Gianduia** ☺

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

150,00 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 8,00

## PIATTI CON TARTUFO BIANCO

Appetizer

**Uovo croccante 90,00** ⊗  
dorato con farina di mais, spinaci saltati  
e fondata leggera al Taleggio

**Passatelli 90,00**  
con burro e parmigiano

**Tagliolini 90,00**  
con uovo e parmigiano

**Tartare di manzo 95,00** ⊗  
condita classica con insalatine e crostini

**Filetto di manzo 100,00** ⊗  
con foie gras e spinaci

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle , nocciole, noci , noci di acagiù ,noci di pecan noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland , e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.