

— *Famiglia Prest* —
RISTORANTE
— *RPJ* —



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, costoletta dorata e trippa
(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 ☒

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 ☒
rosti di patate, salsa ai gamberetti di laguna
(2-4-7)

Filetto di rombo con puntarelle 55,00 ☒
ripieno alla Mediterranea, dorato alle olive e panko
(1-4-7-9)

LE CARNI

Cervo in 2 versioni: 53,00 ☒
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 ☒
in crosta di pancetta affumicata,
variazione di cavolfiori e polvere di liquirizia
(9-10)

Guancia di manzo Made In Italy 50,00 ☒
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 sabbati, 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 fonduta 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 fonduta 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 SO₂ 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.