

—
 Piatto unico • Single course • Einzelgericht
 —

Cheeseburgher dell'Argentina: Pane fatto in casa, Carne Angus 200g, formaggio Dobbiaco fuso, insalata, pomodoro, patate fritte*	€ 18,00	
Cheeseburger: Home made bread, Angus meat 200g, Dobbiaco cheese, salad, tomatoes, french fries		
Cheeseburger: Hausgemachter Brot, Angus Fleisch 200g, Toblacher Käse, Salat, Tomate Pomesfrites *		
Baconburger: Pane fatto in casa Carne Angus 200g,formaggio Dobbiaco fuso, bacon, cipolla, insalata, patate fritte *	€ 18,00	
Baconburger: Home made bread Angus meat 200g, Dobbiaco cheese, bacon, onions, salad, french fries*		
Baconburger: Hausgemachter Brot, Angus Fleisch 200g, Toblacher Käse, Bacon, Salat, Zwiebeln, Pommes frites *		
Piatto Pocol con salsiccia,formaggio alla piastra polenta e funghi	€ 20,00	
Pocol "Speciality" with grilled sausage, grilled cheese, polenta and mushrooms		
Pocol Gericht: Bratwuerste vom Grill, FondueKäse, Pilzen und Polenta		
Cotoletta di maiale con patate fritte *	€ 17,00	
Wienerschnitzel with french fries *		
Wienerschnitzel mit Pommes Frites *		
Insalata Pocol: radicchio, valeriana, speck, noci, crostini, formaggio stravecchio del Piave Dop a scaglie	€ 14,00	
Pocol salad: red chicory, corn salad, smoked ham, walnuts, bread crutons, sliced stravecchio cheese		
Pocol salat: Radicchio, Rapunzelsalat, Speck, Walnüsse, Brotcrutons, StravecchioKäse		
Caesar salad: Lattuga, pollo grigliato, crostini di pane, parmigiano a scaglie salsa caesar	€ 15,00	
Caesar salad: Lettuce, grilled chicken, bread crutons, sliced Parmigiano cheese, caesar sauce		
Caesar Salat: gegrilltes Hähnchen, Brotcrutons, geschnittener ParmesanKäse, Caesar-Sauce		

—
 Dolci • Desserts • Nachtische
 —

Torta Sacher • Sacher cocholate cake • Sacher Torte *	€ 6,00	
Strudel di mele della casa • homemade apple strudel with pastry cream • Hausgemachter Apfelstrudel	€ 7,00	
Torta Linzer • Linzer cake • Linzer Torte *	€ 7,00	
Creme Caramel	€ 5,00	
Gelato alla crema con frutti di bosco • Vanilla ice cream with berries • Vanilleeis mit Beeren	€ 5,00	
Tiramisù della casa • Home made Tiramisù • Hausgemachter Tiramisù	€ 7,00	

* All’occorrenza possono essere utilizzati prodotti congelati

* some products utilized may be frozen

* Einige Produkte koennen eingefroren werden

** Lista allergeni disponibile al bar

** Allergens list available at the bar

** Liste der Allergene an Der Bar

coperto-cover charge-gedeck
 € 2,50



HOTEL
 VILLA ARGENTINA
 the Dolomites inside

Menu



HOTEL
 VILLA ARGENTINA
 the Dolomites inside

Località Pocol
 I-32043 Cortina d'Ampezzo (BL)
 www.hotelargentinacortina.it

tel. +39 0436 5641
 fax +39 0436 5641
 info@hotelargentinacortina.it

Antipasti • Starters • Vorspeisen

Prosciutto crudo San Daniele Villani con mozzarella di bufala	€ 16,00	
Raw ham San Daniele Villani with Bufalo Mozzarella		
Villani San Daniele Roher Schinken mit Büffel Mozzarella		
Fagottino croccante con porcini e patate, su fonduta di “bio Cortina”*	€ 16,00	 
Puff-pastry parcel filled with porcini mushrooms, potatoes on “bio Cortina” fondue *		
Blätterteigpäckchen gefüllt mit Steinpilzen und Kartoffeln auf “Bio Cortina” Käsefondue*		
Carpaccio di trota delle Dolomiti affumicata con misticanza e citronette accompagnata	€ 15,00	  
con burro alle erbe e crostone di focaccia		
Smoked Dolomite trout carpaccio with mixed salad and citronette with herb butter and focaccia bread		
Geräuchertes Dolomitenforellen Carpaccio, gemischtem Salat und Citronette mit Kräuterbutter und Focacciabrot		
Zuppa di verdure dell’orto *	€ 10,00	
Vegetable soup *		
Gemüsesuppe		
Il Tagliere del Maso, Speck riserva stagionatura 12 mesi, speck cotto al vapore	€ 16,00	
leggermente affumicato, lonza media stagionatura aromatizzata al ginepro, formaggi di malga e giardiniera		
Selection of smoked hams and local cheeses		
Auswahl aus geräuchertem Speck und Almkäse		

Primi piatti • First courses • Erste Speisegeange

Zuppa d’orzo all’Ampezzana *	€ 12,00	  
Barley soup Ampezzana style *		
Gersten Suppe Ampezzana *		
Casunziei rossi all’Ampezzana*	€ 15,00	  
Casunziei (Local Ravioli)filled with beetroots,with poppy seeds butter and parmesan cheese*		
Rote Beten Schlutzkrapfen mit Butter,Parmesan Käse und Mohn *		
Gnocchetti di spinaci con fonduta di parmigiano e speck croccante *	€ 15,00	 
Spinach dumplings with Parmesan fondue and crispy smoked ham *		
Spinatklosschen mit Parmesanfondue und knusprig Speck *		
Spaghetti alla carbonara dell’Argentina con guanciale del maso e uova delle Dolomiti	€ 15,00	  
Spaghetti carbonara style with eggs from Dolomites and bacon		
Spaghetti Carbonara Art mit Eiern aus Dolomiten und Bacon		
Spaghettone quadrato molisano all’aglio, olio, peperoncino e pan fritto	€ 14,00	
Spaghettone from Molise with garlic, olive oil and chilli pepper		
Spaghettone aus Molise mit Knoblauch, Oliven oel und Chily Pfeffer		
Fettuccine fatte in casa al ragu’ di cervo*	€ 16,00	 
Homemade Fettuccine with deer sauce*		
Hausgemachte Bandnudeln mit Hirschsauce*		
Rotolo di baccalà, gamberi zucchini con pane croccante al pomodoro e arancia	€ 20,00	  
su salsa alla cipolla		
Cod roll, zucchini prawns with crunchy tomato and orange bread on onion sauce		
Kabeljau, Zucchini-Garnelen mit knackigen Tomaten und Orangenbrot in Zwiebelsauce		
Costolette di agnello in crosta di pinoli con spinaci	€ 26,00	  
Lamb chops in a pine nut crust with spinach		
Lammkoteletts in einer Pinienkernkruste mit Spinat		

Tagliata di pollo ruspante con rucola, mandorle e scaglie stravecchio del Piave Dop	€ 18,00	 
Grilled chicken thin sliced with rocket salad, almonds and stravecchio cheese Dop		
Gegrilltes Hähnchen in dünnen Scheiben mit Rucola, Mandeln und Stravecchio Kaese Dop		
Goulasch di manzo all’ungherese con polenta	€ 19,00	
Goulasch Hungarian Style with polenta		
Hungarisches Gulasch mit Polenta		
Filetto di manzo 220g alla griglia con patate all’ampezzana	€ 29,00	
Fillet of beef 220g with “ampezzana style”potatoes with speck and onions		
Rinderfilet 220g von Grill mit Kartoffeln “Ampezzana” mit speck und Zwiebeln		

Pizza

Pizza con lievito madre, o grani antichi
Pizza with culture yeats, available with wholemeal - Pizza mit Sauerteig, Vollkorn Pizza

Marinara: aglio, olio, origano, pomodoro, prezzemolo	€ 7,00	  
Marinara: garlic, olive oil, oregano, tomatosauce, parsley		
Marinara: Knoblauch, Olivenoel, Oregano, Tomatensauce, Petersilie		
Margherita: con pomodoro, mozzarella* e basilico	€ 9,00	  
Margherita: with tomato sauce, mozzarella cheese* and basil		
Margherita: mit Toamtensauce, Mozzarella* und B<asilikum		
Diavola: con salame piccante, pomodoro, mozzarella*	€ 13,00	  
Diavola: with tomato sauce, mozzarella cheese, hot salami*		
Diavola: mit tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami*		
Amatriciana: pomodoro, guanciale del maso e pecorino	€ 13,00	  
Amatriciana: Tomatosauce, pork cheek and pecorino cheese		
Amatriciana: Tomatensauce, Schweinebacke und PecorinoKäse		
San Daniele: con prosciutto crudo San Daniele Villani, mozzarella di bufala, pomodoro	€ 14,50	  
San Daniele: with San Daniele Villani raw ham, bufalo mozzarella, tomatosauce		
San Daniele: mit San Daniele Villani Roher Schinken, Tomatensauce und Bufala Mozzarella		
Maso: con Speck del Maso riserva, porcini del maso, mozzarella, pomodoro	€ 15,00	  
Maso: with smoked ham from maso dello speck, porcini mushrooms, mozzarella cheese, tomatosauce		
Maso: mit Speck vom Maso, Steinpilzen, Mozzarella, Tomatensauce		
Pizze bianche • White pizza • Weisse pizza		
Tonno: con tonno, cipolla di Tropea, pomodorini gialli e mozzarella	€ 13,00	  
Tonno: with Tuna fish, Tropea onions, yellow cherry tomatoes, mozzarella cheese		
Tonno: mit Tuhnfisch, Tropea Zwiebel, gelbe Kirschtomaten, Mozzarella		
Argentina: speck cotto del maso, olive nere, carciofini, mozzarella	€ 14,00	  
Argentina: Cooked speck, black olives artichokes, mozzarella cheese		
Argentina: Gekochtes Speck, Schwarze Oliven, Artischocken, Mozzarella		
Bresaola: Bresaola, rucola grana a scaglie, mozzarella	€ 14,00	  
Bresaola: Bresaola beef, rocket salad, parmesan cheese, mozzarella cheese		
Bresaola: Bresaola Fleisch, Raucke, Parmesankäse, Mozzarella		
Vegetariana: Verdure alla griglia, mozzarella	€ 12,00	  
Vegetarian: Grilled vegetable, mozzarella cheese		
Vegetarische: Gemüse vom Grill, Mozzarella		