



Antipasti / Starters

Tagliere di Crudo & Formaggi Bastardo del Grappa e Ubriaco di Montagna. | €32
Ham board & Bastardo del Grappa and Alpine Ubriaco Cheeses.

Allergens: 3,7,9,13

Ribollita con Legumi & Verdure Locali di Stagione, con Crostini | €22
Seasonal Ribollita Soup with Local Veggy & Legumes, served with Artisan Crostini

Allergens: 1,9

Crudo di Pesce del Mediterraneo con Ostrica di Caorle, Branzino, Capesante, Tonno Rosso,
Scampi, Gambero Rosso di Mazara | €55

Mediterranean Raw Seafood Platter with Caorle Oyster, Sea Bass, Scallop, Red Tuna,
Langoustines, and Mazara's Red Prawn

Allergens: 2,4,13,14

Calamari scottati alla Griglia & Funghi Trifolati | €28

Grilled Seared Calamari & Sautéed Mushrooms

Allergens: 4,14

Uovo Colante su Nido di Polenta & Cime di Rapa con Tartufo Nero | €27
Soft-Yolk Egg on Creamy Local Polenta, served with Black Truffle & Turnip Greens

Allergens: 1,3

Ristorante & Steakhouse Dal Principe
Via Corso Italia 1 - 32043
Cortina D'Ampezzo.



Primi / First Courses

Tagliatelle al Ragù Bianco di Cacciagione & Zafferano Silviarosa | €28
Tagliatelle with White Game Ragù & Silviarosa's Saffron
Allergens: 1,3,9,12

Sensal Ravioli ripieni di Ricotta Vaccina con Gamberi di Mazara del Vallo | €25
Ravioli filled with cow's milk ricotta and Mazara del Vallo shrimp
Allergens: 1,3,7

Linguine alle Vongole & Salicornia servito con Limone Organico | €30
Linguine with Clams & Samphire, finished with Organic Lemon
Allergens: 1,3,13

Gnocchi di Patate serviti con Funghi Porcini & Tartufo Nero | €30
Potato Gnocchi served with Porcini's Mushrooms & Black Truffle
Allergens: 1,3

Fettuccine di nostra produzione con Ragù alla Bolognese | €28
Homemade Fettuccine served with Bolognese's Ragù
Allergens: 3,9,12,14

-- FROM ROME --

Tonnarelli di nostra produzione serviti a vostra scelta con
Amatriciana, Carbonara, Gricia e Cacio & Pepe | €22
Homemade Tonnarelli served on your choice of:
Amatriciana, Carbonara, Gricia, Cacio & Pepe.
Allergens: 3,9,14



Secondi / Second Courses

Ombrina alla Griglia del Mediterraneo con Verdurina Baby | €30
Mediterranean Grilled Meagre (Shi Drum) with Baby Vegetables
Allergens: 4

Frittura Mista di Paranza, Polenta frita con Verdura Croccante, Mayo al limone | €30
Mixed Fried Small Fish (Paranza), Fried Polenta with Crispy Vegetables, Lemon Mayonnaise
Allergens: 1.2.5

Suprema di Faraona cotta a bassa temperatura con Morbido di Patate alla senape | €30
Low-Temperature Cooked Guinea Fowl Breast with Creamy Mustard Mashed Potatoes
Allergens: 12

Bouquet estivo con Verdure croccanti e Funghi porcini con Pera Marinata | €26
Summer Vegetable Bouquet with Crispy Vegetables, Porcini Mushrooms, and Marinated Pear
Allergens: 1,3.9

Scaloppina di Vitello al Limone con patate Tartufate e Mandorle tostate | €28
Veal Escalope with Lemon, Truffled Potatoes, and Toasted Almonds
Allergens:7

Cotoletta Orecchie di Elefante con Patatine Fritte | €35
Milanese-style "Elephant Ear" Breaded Veal Cutlet with French Fries
Allergens: 1.2.9.14



Alla Griglia / Grill House

Costata Premium Baron | €10 x 100 gr.

Costata Kobieta alta marezzatura | €15 x 100 gr.

Costata Dry Aged Selection FSC | €14 x 100 gr.

Costata Irlandese Scott Selection | €13 x 100 gr.

Costata Prime Quinn Selection | €15 x 100 gr.

Costata Sashi Dry Aged Gold | €18 x 100 gr.



Poke / Hamburgers

Poke di Pollo alla piastra con crostini di pane, Datterino, Zucchine, Carote, Peperoni, Cappuccio Rosa&Bianco, Riso, Sedano e Rucola | €18

Grilled Chicken Poke with artisan croutons, datterino cherry tomatoes, zucchini, carrots, sweet peppers, pink and white cabbage, celery, and fresh arugula

Allergens: 9.12

Poke di Mare (Salmone o Tonno) con pomodorino San Marzano, Riso, Carote, Cetrioli, Insalata gentile, Semi di Zucca, Avocado, Olio di sesamo, scorza di Limone & Ravanelli. | €20

Sea Poke (Salmon or Tuna) with D.O.P. San Marzano cherry tomatoes, carrots, cucumber, butterhead lettuce, pumpkin seeds, avocado, sesame oil, lemon zest, and radishes

Allergens: 1.5

Poke Veggy con Rape Rosse, Fagiolini, Riso, Broccoli di Bruxelles, Pisellini, Cipolla Rossa, Finocchio, Chiodini, Piompino, Peperoni. | €18

Vegetarian Poke with beetroot, green beans, rice, Brussels sprouts, baby peas, red onion, fennel, wild mushrooms (chiodini and pioppini), and sweet peppers

Hamburger Petto di pollo Padovano fritto, con Cappuccio Rosso marinato & Mayo di soia con patate prime | €23

Crispy Padovano Chicken Burger with marinated red cabbage, soy mayonnaise, and hand-cut fries

Allergens: 1.7.9

Hamburger Veggy con Zucchine al profumo di menta, Verdura al Vapore, patatine fritte al tartufo & Grana 48 Mesi | €20

Vegetarian Burger with mint-scented zucchini, steamed seasonal vegetables, truffle fries with 48-month aged Grana

Allergens: 1.7.9

Hamburger di Scottona con Lattuga, Pomodorini marinati, cipolla caramellata, Mayo, Bacon & Patatine Fritte | €25

Scottona Beef Burger with lettuce, marinated cherry tomatoes, caramelized onion, house mayonnaise, crispy bacon, and fries.

Allergens: 1.3.5.7



Contorni/ Side dishes

Cime di Rapa con Olive Taggiasche Saltate | €10

Sautéed turnip greens with Taggiasca olives

Cicoria & Radicchio selvatico saltato | €8

Sautéed chicory & wild baby radicchio

Verdura di Stagione Locale alla Griglia | €9

Grilled local seasonal vegetables

Insalata Mista con Pomodorini & Cipolla | €10

Mixed salad with cherry tomatoes & onion

Patate Fritte | €7

Fries Potato

Ristorante & Steakhouse Dal Principe
Via Corso Italia 1 - 32043
Cortina D'Ampezzo.



Dolci / Desserts

Tortino al Cioccolato Cuore Caldo con Salsa alle Pere | €10
Chocolate lava cake with a warm molten center and pear sauce
Allergens: 2.3.9.14

Tiramisù Classico Veneziano | €10
Classic Venetian Tiramisù
Allergens: 2.3.9.14

Millefoglie con Chantilly, Frutti Rossi e Gocce di Cioccolato | €10
Mille-feuille with Chantilly cream, mixed red berries & chocolate drops
Allergens: 2.3.9.14

Strudel di Miele&Cannella, Salsa all'Anice Stellato | €10
Honey & Cinnamon strudel with star anise sauce
Allergens: 3.9.14

Bigné di Ricotta Vaccina con Cioccolato nero&bianco | €10
Ricotta cream puffs with dark and white chocolate
Allergens: 2.3.9.14

Zabaione all'amaretto al profumo di Grand Marnier | €12
Amaretto zabaione with a hint of Grand Marnier
Allergens: 2.3.9.14

Crostatina di pasta frolla con Frutta secca | €10
Shortcrust pastry tart with dried fruit
Allergens: 2.3.9.14

Coperto
Cover Charge 5€ a persona