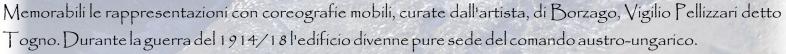


L'edificio venne costruito dal bisnonno Carlo (moleta con regozio in Monaco di Baviera) verso la fine del 1800, sul terreno dove in passato giaceva la Chiesa Medioevale della Confraternita dei Battuti. Chiesa in seguito abbandonata e poi demolita per permettere il passaggio dell'attuale strada.

L'albergo in origine era adibito a stazione di posta per il passaggio delle carrozze che transitavano per la valle Rendena provenienti dalla Lombardia e dal Veneto. La struttura conteneva, oltre alle stalle ed alle stanze per l'alloggio dei carrettieri,

anche un teatro, autorizzato, all'epoca, dall'amministrazione austriaca.



L'attività dell'albergo era curata dal bisnonno Carlo e dalla moglie Silvia, abilissima cuoca. Carlo morì ad appena 48 anni, nel marzo del 1929 e l'attività, dopo la sua morte, fu portata avanti dalla moglie assieme alle figlie Virginia ed Emma. Virginia sposò Angelo Dorna di Javrè, che affiancò all'attività di albergo una fiorente attività di commercio bestiame, particolarmente maiali. E per questo nell'edificio furono collocate una macelleria ed un negozio di alimentari. Alla morte dei nostri nonni Virginia (1942) ed Angelo (1949) e di Emma (1969) l'attività continuò con le figlie di Virginia,





Agnese e Carlotta. Emilio, il marito di Carlotta, si occupava anche lui di commercio di bestiame. Ma questa attività pian piano andò a finire Nel 1980, le ampie stalle con soffitto a volta vennero trasformate in pizzeria e l'edificio subì una prima ristrutturazione ed entrarono nella conduzione i figli di Carlotta. Nel 2005 l'albergo subì una nuova e più profonda ristrutturazione assumendo l'attuale aspetto. Sulla facciata dell'albergo è ancora oggi visibile l'affresco raffigurante la Madonna dei Flagellati, opera realizzata nel 1923 dall'artista veronese Carlo Donati. Il dipinto fu commissionato dalla bisnonna Agnese, nata Alimonta, per assolvere all'obbligo di edificare una cappella a ricordo appunto della Chiesa della Confraternita dei Battuti.

# Specialità di Pesce Antipasti di Pesce

Insalata di mare*	9.50
Gamberetti in salsa rosa	9.00

## Primi di Pesce

Spaghetti allo scoglio* (per 2 persone)	26.00
Spaghetti alle vongole*	12.00
Penne gamberi e pomodorini freschi e zucchine*	12.00

## Secondi di Pesce

Fritto misto*	12.50
Pepata di cozze alla marinara*	11.00
Grigliata mista di pesce*	18.00
Gamberoni alla piastra*	16.00
Salmerino ai ferri*	14.50
Branzino ai ferri*	14.50
Pescatrice con pomodorini olive e capperi*	14.50

	1_,		L		~ ~	4.
3	TY	r	L	P	<b>ハ</b>	ti
		. A 1				

Carpaccio "Carè Alto"	10.00
Prosciutto di capriolo	10.00
Bresaola e rucola	10.00
Antipasto all'italiana	9.00
Prosciutto e melone	10.50
Bruschette	7.50
Speck con cetrioli in agrodolce	9.00
Primipiatt	i
Penne speck e gorgonzola	9.00
Penne all'arrabbiata	7.50
Spaghetti alla carbonara	9.00
Spaghetti al ragù	7.00
Spaghetti al pomodoro	6.50
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	6.50
Penne Primavera (sugo al pomodoro, porri, dadolata di pomodori)	8.00

Care Al-

## Primi piatti tipici

Tagliatelle alla crema di funghi porcini	9.00
Tagliatelle al ragù di selvaggina	9.00
Risotto ai funghi porcini (per 2 persone)	19.00
Risotto con salsiccia e finferli (per 2 persone)	19.00
Ravioli di brasato alla crema di funghi porcini	9.50
Strangolapreti burro e salvia	8.50
Strangolapreti al pomodoro	8.50
Canederli in brodo	8.50
Canederli al burro fuso	8.50
Minestrone di trippe	8.00
Minestrone d'orzo	8.00



# Secondi piatti

Carne salada cotta e fasoi	12.00
Carne salada cruda e fasoi	13.00
Cotoletta alla milanese	10.00
Würstel con crautí	9.50
Polenta crauti e braciola	12.50
Polenta e funghi	12.00
Polenta e salamella	9.50
Polenta carbonera	9.00
Polenta con formaggio fuso	9.50
Polenta e selvaggina	14.00
Carne alla grigl	ia
Sottofiletto con finferli e rosmarino	16.50
Sottofiletto ai ferri	14.00
Sottofiletto ai porri	14.50
Sottofiletto all'aceto balsamico	14.50
Tagliata di manzo su piastra con verdure grigliate	17.00

Grigliata di selvaggina con marmellata di mirtilli

18.00

14.50

17.50

4.00

9.00

Filetto ai ferri

Grigliata mista

Costata di manzo

Braciola ai ferri

### Contorni

Funghi porcini alla griglia*	10.00
Verdure alla griglia	7.50
Insalata mista	3.80
Patate e poina	6.00
Patate fritte*	3.80
Spinaci al burro*	3.80
Patate saltate	3.80
Cipolle croccanti	3.80
Tortel di Patate*	4.80
Formaggi	
Formaggi misti	9.00
Spressa alla piastra	8.50
Caprese	8.50
- 1	

### iatti Unici



### Piatto Vegetariano

Spressa alla piastra con verdure alla griglia 15.00

Piatto del Cacciatore Polenta, capriolo, funghi e crauti 15.00

Piatro Contadino Uova all'occhio di bue, speck e patate lesse

13.00

### Piatte Care Alto

Tortel di patate, carne salada cotta e fagioli

15.00

## Insalatone

Fantasia insalata mista con tonno, mozzarella e mais	7.50
Del Casaro cavolo cappuccio, poina, listarelle di speck saltato	6.50
Arcobaleno insalata, radicchio, carote, mozzarella, uovo sodo, mais	8.50
Rendenera insalata, rucola, pomodoro, bresaola, spressa	8.50



Piadina pasta al forno	3.80
Margherita pomodoro, mozzarella	5.20
Calabrese mozzarella, peperoncino, aglio, acciughe	6.30
Primavera pomodoro, mozzarella, rucola, pomodoro fresco, prosciutto crudo	8.80
Cipolla pomodoro, mozzarella, cipolla	6.80
Carciofi	6.80
Pomodoro, mozzarella, carciofi Romana	6.80
pomodoro, mozzarella, olive nere Peperoni	6.80
omodoro, mozzarella, peperoni della Rucola	7.80
pomodoro, mozzarella, rucola, grana Asparagí pomodoro, mozzarella, asparagí	8.30
Spinaci Market M	6.80
Pomodoro, mozzarella, spinaci Radicchio	7.80
pomodoro, mozzarella, radicchio  Melanzane	7.30
pomodoro, mozzarella, melanzane	7.70
Americana pomodoro, mozzarella, salame	7.80
Capricciosa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi	7.80
Prosciutto (al naturale)	6.80
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  Prosciutto di Capriolo	9.80
pomodoro, mozzarella, prosciutto di capriolo Prosciutto Crudo	8.50
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Prosciutto e Funghi	7.80
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Tedesca	7.80
pomodoro, mozzarella, würstel, crautí Al Carpaccio	8.80
pomodoro, mozzarella, carpaccio, grana a scaglie	

Aí Formaggí mozzarella, grana, rícotta, gorgonzola	7.80
Al Gorgonzola gorgonzola	7.80
Alla Spressa pomodoro, spressa	8.30
Alla Rícotta pomodoro, rícotta	6.80
Quattro Stagioni pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, acciughe	7.80
Tonno pomodoro, mozzarella, tonno	7.80
Tonno e Peperoní pomodoro, mozzarella, tonno, peperoní	7.80
Tonno e Cipolle pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle	7.80
Napoli pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe	7.80
Salsiccia pomodoro, mozzarella, salsiccia	7.80
Frutti di Mare pomodoro, mozzarella, misto mare	9.80
Gamberetti pomodoro, mozzarella, gamberetti	9.30
Montanara pomodoro, mozzarella ,fagioli, pancetta	7.30
Speck pomodoro, mozzarella, speck	8.30
Calzone pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	8.30
Carè Alto pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, uova	8.30
Ortolana pomodoro, mozzarella, verdure míste	8.30
Funghí pomodoro, mozzarella, funghí	7.80
Gallinacci - Porcini pomodoro, mozzarella, gallinacci-porcini	9.30
Profumo di Bosco pomodoro, mozzarella, funghi del muschio, chiodini, boleti, porcini, gallinacci	8.80
Contadína pomodoro, mozzarella, cipolla, carciofi, olive, peperoni	7.80
TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE SERVITE	
pasta alla soia e mozzarella di buf	ALA

# Pizze Speciali

Boscaiola	9.80
pomodoro, spressa, gorgonzola, finferli, porcini	•
irolese pomodoro, mozzarella, spressa, porcini, speck	9.30
Saporita pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola, crauti	9.30
Piccante pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla, tonno, acciughe, aglio	9.30
Bríè	7.80
pomodoro, mozzarella, briè Alla Mela	730
mozzarella, mele	7.30
Alle Noci pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci	7.80
Delicata Alexandria de la companya della companya della companya de la companya della companya d	9.30
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, ricotta, spinaci	
rentina   pomodoro, mozzarella di bufala, würstell, salame piccante, prosciutto cotto	9.80
Rendena	9.80
pomodoro, mozzarella di bufala, panna, spressa, bresaola  Bufala	8.30
pomodoro, mozzarella di bufala	
firamisù pomodoro, mozzarella, asparagi, uova, spinaci, grana	9.30
Sfízíosa	7.80
pomodoro, mozzarella, würstell, patatine fritte	
Rustica pomodoro, mozzarella, pancetta, ricotta, uova	8.80
Campestre pomodoro, mozzarella, polenta, tutto funghi, salsiccia, gorgozola	9.80
Sostanziosa	9.50
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsíccia, patate, porri	
Delíziosa pomodoro, mozzarella, patate, pancetta, grana a scaglie	8.80
Fresca pomodoro, mozzarella, stracchino, bresaola, rucola	9.30
Girasole	7.80
pomodoro, mozzarella, zucchine, ricotta, pomodorini	
<b>Estate</b> pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, carciofi, mais	8.80

Birre	alla	Spina	
-------	------	-------	--

SPEZIALBIER- BRAUEREI
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

Píccola 0.20	2.30
Media 0.40	4.20
Piccola Rossa	2.60
Media Rossa	4.80



### Erdinger Weissbrau Piccola

Media

5.50

3.30

## Birre in bottiglia

– <mark>©</mark> – BECK″S	
įchnusa	7

Deck's	Analo	colica	
lchnusa	Non	Filtrata	

4.00

3.50



Birra da l'Ors	0.75

Birra Brenta Bräu 0.501

5.00

10.00

### Bibite

l'iccole 0.30	
Medie 0.40	

Minerale 0.50

Minerale 0.75

Coca Cola in lattina

Fanta in lattina

Sprite in lattina

Lemonsoda in lattina



4.20

2.20

3.00

2.50

2.50

2.50

2.50

Vinidella Bíanco o Rosso V	casa	
Bianco o Rosso 1/	4 litro	3.00
1/	2 litro	5.50
1	litro	10.00
Vini Rossi Marzemino		
Marzemino		16.00
Marzemino Etichetta	Verde	19.00
Teroldego		16.00
San Michele Rosso		17.50
Cabernet		16.00
Pinot Nero		18.00
Lambrusco Amabile		13.00
Schiava		13.00
Vini Bian	chi	
Pinot Bianco		16.00
Pinot Grigio		16.00
Chardonnay		16.00
Müller Thurgau		16.00
San Michele Bianco		17.50
Spumant	_ 10	
Gancia		15.00
Rotari		20.00
Ferrari		35.00

## Desserts

C. 111/	7 00
Strudel di mele	3.80
Panna Cotta con Frutti di Bosco	4.00
Sorbetto al Limone	3.30
Semifreddi (al Caffè o al Torroncino)	4.00
Tartufo Bíanco o Nero	4.00
Tiramisù	4.00
Mousse al Cioccolato o Caffè	4.00
Limone Ripieno	4.00
Cocco Ripieno	4.00
Profiteroles	4.00
Torta Gelato (Meringata)	4.00
Semifreddo ai Frutti di Bosco	4.00
Crema Catalana	4.00

### Frutta

Macedonia	4.30
Coppa alle Fragole	4.30
Frutta di Stagione	3.80
Ananas	4.30

Coperto € 1.50