

Piz Arlara

RESTAURANT • CORVARA



www.pizarlara.it

#bistrolpom

#pizarlara

Antipasti Vorspeisen Starters

Antipasto Piz Arlara

Speck, formaggi sudtirolesi, salame di cervo, prosciutto del contadino

Speck, südtiroler Käse, Hirschsalami, Bauernschinken

Speck, local cheese, salami of stag, farmer's ham



G

Carne salada su letto di rucola e scaglie di grana

Carne salada auf Raukebeet und Parmesanraspeln

Carne salada on rocket salad and parmesan flakes

G

Formaggio di capra scottato al miele su insalatina e misto di semi tostati

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig auf Blattsalate und geröstete Salatsamen

Grilled goat cheese with honey on mixed leaves and roasted seeds

G,H,J

Insalata Melo

Mela sudtirolese, cavolo rapa, misticanza,

uva sultanina, misto di semi tostati, dressing al miele e senape

Südtiroler Apfel, Kohlrabi, Schnittsalat,

Rosinen, geröstete Salatsamen, Honig-Senfdressing

South tyrolean apple, turnip cabbage, wild mixed leaves, sultanas,

mix of roasted seeds, honey mustard dressing

J,K,L

Tagliere di speck con rafano

Südtiroler Speckteller mit Meerrettich

South tyrolean speck with horseradish

G

Minestra Suppe Soup

Minestra del giorno

Tagessuppe

Soup of the day



A,C,G,I

Try me "Turtra" | "Tirtl"

Specialità nostrana | Un Krapfen ripieno con spinaci e ricotta

Einheimische Spezialität | Ein mit Spinat gefüllter Krapfen

Local speciality | One fried spinach parcel

A,C,G

Pietanze Gerichte Mains



Padellino

tiz Arlaza

Pfandl



Rigatini, ragù di salsiccia, pomodorini e rosmarino

Rigatini, italienischer Bratwurstragout, Kirschtomaten und Rosmarin

Rigatini, Italian sausage ragù, cherry tomatoes and rosemary

A

Tris di canederli sudtirolesi con burro fuso e parmigiano

Südtiroler Knödeldreierlei mit zerlassener Butter und Parmesan

Variety of tyrolean dumplings with melted butter and parmesan

A,C,G

Aggiungi | Dazu | add:

Insalata di cappucci | Krautsalat | cabbage salad

Tagliatelle al pino mugo con ragù di cervo

Latschenkiefer-Bandnudeln mit Hirschragout

Mountain pine tagliatelle with deer ragout

Our recommendation: Lagrein Putzenhof



A,I

Gnocchi di patate all'erba cipollina con porcini

Schnittlauchgnocchi mit Steinpilzen

Potato gnocchi with chives and porcini mushrooms

A,C,G

Spätzle di spinaci con finferli e formaggio grigio

Spinatspätzle mit Pfifferlingen und Graukäse

Spinach "Spätzle" with chanterelles mushrooms and grey cheese

A,C,G

Our recommendation: Sauvignon Gummerhof

Pietanze Gerichte Mains



Rosticciata di patate e carne di manzo
con insalata di cappucci e speck
Tiroler Bauerngröstel mit Speckkrautsalat
Potato beef "Gröstl"
with cabbage salad and crunchy speck



Aggiungi | Dazu | add:
1 uovo all'occhio di bue | 1 Spiegelei | 1 sunny egg

C

Gulasch di manzo nostrano con canederli di speck
Gulasch vom einheimischen Rind mit Speckknödel
Local beef goulash with speck dumplings

A,C,G

Aggiungi | Dazu | add: Insalata mista | gemischter Salat | mixed salad

Piatto del rocciatore – uova, speck, patate saltate
Bergsteigerteller – Spiegeleier, Speck, Röstkartoffeln
Rock climber meal – sunny side up eggs, speck, fried potatoes



C,G

Our recommendation: Stivale – Stiefel Forst 0,5 l

Salsiccia alla griglia con contorno: polenta | patate saltate | patate fritte
Bratwurst mit Beilage: Maisbrei | Röstkartoffeln | Pommes frites
Grilled sausage with side dish: polenta | fried potatoes | french fries

A

Cotoletta di maiale alla milanese con patate saltate o fritte
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Röstkartoffeln oder Pommes frites
Pork Wiener Schnitzel with fried potatoes or french fries

A,C

Our recommendation: Forst Felsenkeller 0,3 l



Formaggio alla piastra
con verdure grigliate su rösti di patate
Käse und Gemüse vom Grill auf Kartoffelrösti
Grilled cheese and vegetables on potato rösti



A,C,G

Our recommendation:
Pinot Nero – Blauburgunder Oxenreiter

Pietanze Gerichte Mains

Dolomiticus Polenta

Polenta di Storo con porchetta alla griglia,
polpettine al sugo e formaggio „Diavolo“ fuso
Maisbrei aus Storo mit Porchetta (Spankerfel) vom Grill,
Fleischfrikadellen in Tomatensauce und „Diavolo“ Käse
Polenta with grilled porchetta (suckling pig),
meatballs in tomato sauce and melted „Diavolo“ cheese



A,G

Polenta di Storo con formaggio „Dobbiaco“ fuso e funghi misti

Maisbrei aus Storo mit „Toblacher“ Käse und gemischten Pilzen
Polenta with melted „Dobbiaco“ cheese and mixed mushrooms

G

Polenta di Storo con gulasch di manzo nostrano

Maisbrei aus Storo mit Gulasch vom einheimischen Rind
Polenta with local beef goulash

A,C,G

Contorni Beilagen Sides

Insalata mista | Gemischter Salat | Mixed salad

Insalata di cappucci | Krautsalat | Cabbage salad

Verdure alla griglia | Grillgemüse | Grilled vegetables

Patate saltate | Röstkartoffeln | Fried potatoes

Porzione di polenta | Portion Maisbrei | Polenta

Per i nostri piccoli ospiti Für unsere kleine Gäste For our little guests

Peter Pan

Spätzle di spinaci con panna e prosciutto
Spinatspätzle mit Sahne und Schinken
Spinach „Spätzle“ with cream and ham



A,C,G

Calimero

Chicken nuggets con patate fritte
Chicken Nuggets mit Pommes frites
Chicken nuggets with french fries



A,C

Il pane si paga extra | Brot wird extra berechnet | The bread will be charged extra

Nella preparazione delle pietanze vengono usati anche prodotti surgelati o congelati

Bei der Zubereitung der angeführten Gerichte werden auch Tiefkühl- und Gefrierware verwendet

We are also using some frozen products during the process of cooking

Dolci Desserts Sweets



Frittelle di mele con salsa di vaniglia
Apfelküchlein mit Vanillesauce
Apple fritters with custard

A,C,G



Dolce alle albicocche profumato allo zenzero
Marillenkuchen mit Ingweraroma
Apricot cake with ginger flavour

A,C,G,H



Gelato fatto in casa
Hausgemachtes Eis
Homemade ice cream

A,C,F,G,H,L



Linzer, crostata alle nocciole
Linzerschnitte
Linzer, hazelnut tart

A,C,H

Yogurt naturale con frutta di stagione e salsa ai mirtilli
Naturjoghurt mit Sommerobst und Heidelbeersauce
Plain yoghurt with fresh fruit and blueberry sauce

G

Strudel di mele | Apfelstrudel | Apple strudel
con salsa di vaniglia | mit Vanillesauce | with custard
con panna | mit Sahne | with cream

A,C,G,H,L



Affogato

TILL 11.30 AM AND FROM 2.30 PM ONWARDS

Kaiserschmarren

A,C,G,L

Apfelschmarren

A,C,G



EVERY SUNDAY FROM 2.30 PM ONWARDS

Furtiaies - Strauben

A,C,G

*Per dolci o eventuali altre specialità date un'occhiata alla nostra vetrina o chiedete al nostro staff.
Für Kuchen oder andere Spezialitäten werfen Sie einen Blick in unsere Vitrine oder fragen Sie unsere Mitarbeiter.
For cakes or other specialties have a look inside or ask our staff.*

