



Pulled
Pork *

A • C • G • **PULLED PORK ***
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 1 • 4
Sfilacci Maiale 150g, bacon, uovo all'occhio,
cheddar, salsa barbecue - 15.00 -

A • C • G • **SMASH BURGER**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 3 • 4 **NEW**
Doppio smash burger, cheddar, bacon,
salsa burger - 14.00 -

A • C • G • **DEER BURGER**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 2 • 3 **NEW**
Hamburger di CERVO, cappuccio verde e rosso,
vinegrette ai lamponi, formaggio al fieno - 18.00 -

A • C • G • **VEGETARIANO**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 2 • 3
Scamorza in carrozza, salsa yogurt,
verdure grigliate, insalata, pomodoro - 14.50 -

A • C • G • **PLODAR ***
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 2 • 4
Hamburger Manzo 150g, maionese, rucola,
porcini fritti, gouda, speck croccante - 17.00 -

Plodar



Burger

CON PATATE FRITTE

CHIEDI IN AGGIUNTA LA SALSA CHEDDAR
O LA SALSA AL GORGONZOLA

A • C • G • **PULLED CHICKEN**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 1 • 4
Pollo sfilacciato, gouda, salsa yogurt,
verdure grigliate, uovo all'occhio - 14.50 -

A • C
G • D • **SUMMER SPECIAL**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 1 • 4 **NEW**
Hamburger di gamberi, maionese,
Philadelphia, rucola, pomodoro - 17.00 -

A • C • G • **FRESCÒ**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 1 • 4 **NEW**
Hamburger di Manzo 150g, maionese, rucola,
pomodoro, mozzarella bufala, prosciutto crudo
San Daniele, pesto di basilico - 16.50 -

A • C • G • **ALPINO**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 1 • 4 **NEW**
Hamburger di Manzo 150g, maionese, galletti,
fontina, speck - 16.00 -

A • C
G • L • **SKI BAR ***
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 2 • 3
Hamburger di Manzo 150g,
senape, cipolla caramellata,
gouda, bacon, insalata,
pomodoro - 14.50 -

NEW

SCEGLIERE È TROPPO DIFFICILE?
OPTA PER IL

Trittico *

UN TRIS DI BONTÀ CHE SODDISFERÀ
LA TUA VOGLIA DI BURGER! PROVA ORA!

PULLED PORK • PLODAR • SKIBAR

BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 2 • 3

- 22.00 -

alcune Varianti



SCEGLI IL TIPO DI PANE
FATTO IN CASA

A • **CLASSICO**
A • **AL POMODORO +1.50**
A • C • G • **BREZEL +1.50**



AGGIUNGI ALLE PATATE FRITTE

A • C • G • **SALSA CHEDDAR +1.50**
A • C • G • **SALSA GORGONZOLA +1.50**

• **SUPPLEMENTO INGREDIENTI - 1.00 - 4.00 -**
• **BUSTINA SALSA MONODOSE - 0.30 -**
• **COPERTO PER PERSONA - 2.00 -**

ALLERGENI: A= CEREALI CONTENENTI GLUTINE C= UOVA
G= LATTE E LATTOSIO D= PESCE I= SEDANO L= SENAPE

Antipasti



- A • C
G • **GNOCCHO FRITTO** 1•6
con speck e salsa tartara - 14.00 -
- G • A • **TAGLIERE SAPPADINO** 1•5
salumi e formaggi misti - 17.00 -
- A • C
G • **RÖSTI DI PATATE E SPECK** 1•5
tuorlo d' uovo e fonduta di fontina - 12.00 -

NEW

Gnocco Fritto



Stuzzikando

DELIZIA IL PALATO CON I NOSTRI IRRESISTIBILI STUZZICHINI NELL'ATTESA DEI TUOI PIATTI PREFERITI!

- A • **ALETTE DI POLLO ALLA PAPRIKA** 5pz - 7.00 -
- A • C • G • **PEPITE DI CAMEMBERT** 6pz - 5.00 -
- A • C • G • **JALAPEÑO, CON FORMAGGIO** 4pz - 6.00 -
- A • C • G • **STICK DI MOZZARELLA** 6pz - 5.00 -
- A • C • G • **CROCCHETTE DI PATATE** 4pz - 5.00 -
- A • G • **SALSA CHEDDAR** - 1.50 -
- A • G • **SALSA GORGONZOLA** - 1.50 -

Secondi Piatti



- G • I
L • **IL CARICATORE** - 21.00 - * 2•6
- G • **CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA** 2•4
con patate alla sappadina - 20.00 - NEW
- G • I
L • **GOULASCH E POLENTA** - 15.00 - 2•6
- **TAGLIATA DI POLLO** su letto di rucola
e pomodorini e verdure alla griglia - 16.00 - 3
- A • G • **FRICO** (patate e formaggio)
con polenta e crauti - 13.50 - 1•3
- C • G • **PIATTO SKI BAR** 1•3
patate alla sappadina, speck, uovo - 12.50 -

*

Il Caricatore

COSTICINE COTTE A
BASSA TEMPERATURA
CON SALSA BBQ
E PATATE FRITTE



I nostri Montanari



- G • **MONTANARO** 2•6
Salsiccia, frico, polenta e
funghi - 20.00 -
- G • I
L • **MONTANARO 2.0** 2•6
costicine, frico, polenta e
funghi - 22.00 -
- A • C • **MONTANARO VEGETARIANO** 3•5
polpette di verdure al sugo, frico,
polenta e funghi - 22.00 - NEW

Montanaro



Primi Piatti

FATTI IN CASA



- A • C • **TAGLIATELLE AI FUNGHI** 4•6
DI STAGIONE - 14.00 -
- A • C
G • **PANCIOTTI DI MONTAGNA** 1•3
ripieni di patate e speck con burro fuso
e speck croccante - 13.50 -
- A • G • **SPÄTZLE AGLI SPINACI** 3•5
con panna e speck - 13.00 -
- A • G • **TRIS DI CANEDERLI CLASSICI** 1•5
al burro fuso e ricotta affumicata - 12.50 -
- A • C
G • **CAPPELLACCI AL CERVO E RICOTTA** 2•6
con burro, salvia e grana - 15.00 - NEW

Panciotti



Contorni

- G • **PATATE ALLA SAPPADINA** - 5.00 -
- **POLENTA** - 5.00 -
- A • **CRAUTI** - 5.00 -
- A • C • G • **PATATE FRITTE** - 5.00 -
- **INSALATA MISTA** - 5.00 -
- **INSALATA DI CAPPUCCIO**
CON SPECK CROCCANTE - 5.00 -

• SUPPLEMENTO INGREDIENTI - 1.50 - • BUSTINA SALSA MONODOSE - 0.30 - • COPERTO PER PERSONA - 2.00 -

ALLERGENI: A= CEREALI CONTENENTI GLUTINE C= UOVA
G= LATTE E LATTOSIO D= PESCE E= ARACHIDI
H= FRUTTA A GUSCIO I= SEDANO L= SENAPE

Pizze



250gr



24/72h

- A • G • **GIALLETTI** pomodoro, mozzarella, origano, gialletti - 10.00 -
- A • G • **RUSTICA** pomodoro, mozzarella, origano, pancetta, gorgonzola, patate forno - 10.00 -
- A • G • **LIGHT** pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto crudo, rucola, grana scaglie - 10.00 -
- A • G • **CASANOVA** pomodoro, mozzarella, origano, trito di rucola, pomodorini, prosciutto crudo di Sauris, stracciatella di burrata - 11.00 -
- A • G • **PROSCIUTTO & FUNGHI** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, origano - 7.00 -
- A • G • **SALAME PICCANTE** pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano - 6.50 -
- A • G • **4 STAGIONI** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, origano - 7.50 -
- A • G • D • **TONNO CIPOLLA** pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano - 8.00 -
- A • G • **4 FORMAGGI** pomodoro, mozzarella, gorgonzola, ricotta, latteria, origano - 8.50 -
- A • G • **MONTE FERRO** pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck, origano - 7.50 -
- A • G • **SKI BAR** pomodoro, mozzarella, origano, scamorza affumicata, salsiccia, radicchio rosso - 10.50 -
- A • G • **PATATOSA** pomodoro, mozzarella, origano, würstel, patate fritte - 8.00 -
- A • G • **MEDITERRANEA** pomodoro, origano, olive taggiasche, pomodori secchi, prosciutto cotto alla brace, mozzarella di bufala - 11.00 -
- A • G • **MARGHERITA** pomodoro, mozzarella, origano - 5.50 -

IMPASTO SENZA GLUTINE - 3.00 -

- SUPPLEMENTO INGREDIENTI - 1.00 - 4.00 -
- BUSTINA SALSA MONODOSE - 0.30 -
- COPERTO PER PERSONA - 2.00 -

ALLERGENI: A= CEREALI CONTENENTI GLUTINE C= UOVA
G= LATTE E LATTOSIO D= PESCE

Ski bar®

HAMBURGER • RISTORANTE



Pizza
Mediterranea

Pizzeria



MENÙ



Menù Bambini



- A • C • E • **PASTA AL PESTO** - 7.00 -
- A • C • **PASTA AL POMODORO** - 6.50 -
- A • C • I • **PASTA ALLA BOLOGNESE** - 7.00 -
- A • C • G • **COTOLETTA DI POLLO BABY
CON PATATE FRITTE** - 8.50 -
- A • **PANINO POLDO CON PATATE FRITTE
Hamburger 100gr, Ketchup** - 8.50 -
- A • G • **HOT DOG CON PATATE FRITTE** - 8.00 -

Insalatone

- G • H • **SFIZIOSA**
Insalata verde, valeriana, fragole, kiwi, melone, noci pomodorini, mozzarella cigliogino - 12.00 -
- A • C • G • **CAESAR SALAD**
Insalata verde, valeriana, petto di pollo, crostini di pane, salsa yogurt, scaglie di grana - 12.00 -

CON VARIAZIONE CIOTOLA DI FOCACCIA +2.00

*Sfiziosa
in ciotola*



Lista Vini

ABBINA I NOSTRI PIATTI
CON QUESTA SELEZIONE DI VINI



- 1. TRENTO DOC BRUT METODO CLASSICO** -30- -5-
LE UVE: Chardonnay.
ZONA DI PRODUZIONE: Zona collinare delle valli trentine.
NOTE ORGANOLETTICHE: Colore paglierino chiaro con perlage fitto e persistente; al naso è fine, fresco e fruttato. In bocca è armonico, con una persistenza legata alla componente acida.



- 2. RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE 2019** -30- -5-
LE POIANE VALPOLICELLA
LE UVE: Corvina e Corvinone, Rondinella. Uve vendemmiate a mano a fine settembre e rifermentate in inverno sulle vinacce dell'Amarone e del Recioto.
ZONA DI PRODUZIONE: I vigneti sono collocati nella zona classica, soprattutto sulle colline di Marano e Negrar.
NOTE ORGANOLETTICHE: Buona intensità di frutti neri al naso, con accordi di vaniglia e spezie. Al palato è avvolgente ed esprime sentori di frutta rossa e ciliegia. Il finale è ampio e persistente.



- 3. FRIULANO COLLIO DOC** -24- -4-
LE UVE: Friulano.
ZONA DI PRODUZIONE: Plessiva e San Floriano dove vengono raccolte le nostre uve.
NOTE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino intenso; profumo fragrante di fiori di sambuco, tisana, camomilla e la tipica nota di mandorla amara; sapore con buona freschezza, slanciato, vellutato e con un retrogusto di pesca bianca.



- 4. MERLOT COLLIO DOC** -24- -4-
LE UVE: Merlot.
ZONA DI PRODUZIONE: I vigneti si trovano sulle colline ben esposte, in comune di San Floriano del Collio.
NOTE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino carico e lucido; profumo intenso di lampone, amarena, frutti rossi e spezie dolci; sapore secco, pieno, importante, armonico e piacevole, con elegante fondo di confettura di frutti di bosco ed un sapore erbaceo che diventa ancora più armonico con l'invecchiamento.



- 5. GEWÜRZTRAMINER TRENTO DOC** -27- -4.5-
LE UVE: Gewürztraminer.
ZONA DI PRODUZIONE: Trentino.
NOTE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino carico profumo intenso con aromi caratteristici del vitigno. In bocca è armonico, equilibrato. Persistente nel retrogusto fruttato e varietale.



- 6. PINOT NERO TRENTO DOC** -24- -4-
LE UVE: Pinot Nero.
ZONA DI PRODUZIONE: Trentino.
NOTE ORGANOLETTICHE: Colore rosso granato; al naso è caratterizzato da profumi delicati e complessi; in bocca è morbido e vellutato, con un finale fruttato e floreale.

Ski bar®

HAMBURGER • RISTORANTE

Ristorante



Birra Artigianale 0,75 L

CONSIGLIATA

- 14.00 -

1. BIONDA LAGER 5.6

Bionda lager a bassa fermentazione. Schiuma bianca e persistente, sapore secco e arrotondato dall'amaro dei luppoli più pregiati.

2. ROSSA RED ALE 6.6

Rossa ad alta fermentazione. Una birra ricca di sapori di spezie, calda che avvolge il palato e lo conquista con un finale rotondo e persistente.

3. NUMEROTRE PALE ALE 6.9

Bionda pale ale, rifermentata in bottiglia non filtrata.

Al palato note di cereali e malto, intenso aroma floreale e di frutta esotica.

Amaro equilibrato e intenso.

4. BIANCA BLANCHE 4.8

Blanche ad alta fermentazione non filtrata, prodotta utilizzando non solo il malto d'orzo ma anche cereali crudi quali frumento e farro, tutti di provenienza italiana.



Bibite

- Bibita 330 ml (Fanta, Coca Cola, Sprite, Coca Cola Zero) - 3.50 -
- The Freddo 330 ml (Limone, Pesca) - 3.00 -
- Succo di Frutta (Albicocca, Pesca, Pera, Arancia, Ace, Mela, Ananas) - 3.00 -
- Acqua Tonica SCHWEPPEs 200 ml - 3.00 -
- Lemonsoda 200 ml - 3.00 -
- Acqua con sciroppo (Menta, Lampone, Sambuco) - 2.00 -
- Ski Wasser (Acqua, Sciroppo Lampone, Succo di Limone) - 3.00 -
- Bicchiere Acqua 300 ml - 1.00 -
- Acqua Bottiglia 500 ml - 2.00 -
- Acqua Bottiglia 1l - 3.00 -

BIRRA ALLA SPINA

- A • Bionda PAULANER (4.9% vol.) 200 ml - 3.00 -
300 ml - 4.50 -
400 ml - 5.50 -
- A • Non filtrata HACKER-PSCHORR (4.6% vol.) 200 ml - 3.50 -
300 ml - 5.00 -
400 ml - 6.50 -

BIRRA IN BOTTIGLIA

- A • PAULANER (4.9% vol.) 330 ml - 4.50 -
- HEFFE-WEIßIER (5.5% vol.) 500 ml - 6.00 -
- Rossa - 4.50 - 6.00 -

📍 Borgata Bach 108 • Loc. Campetti • Sappada

☎ 348.6006369

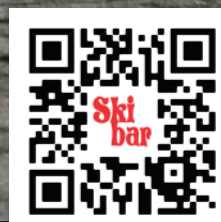
🌐 www.skibarsappada.it



Skibar®

HAMBURGER • RISTORANTE

Hamburger



MENÙ

